

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le foie gras de canard cuit en terrine 1,6,7,11,	28€
Les escalopes de foie gras de canard en panure de pain d'épices 1,5,6,7,8,9,10,11,14	25€
La soupière de langoustines au foie gras sous la croute 1,3,6,9,1	27€
La cassolette de ris de veau et champignons en brioche 1,3,5,6,8,11,7	29€
La croustade d'escargots cèpes et pieds de veau 1,5,7,9,11,14	25€

Nos plats

Le bar rôti entier à partager et découpé devant vous (7€ les 100gr)	
Le croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, crème d'ail 1,5,6,7,8,11,	27€
Le poulet noir de Caussade de chez Soguet cuit au diable 1,5,6,8,11,	22€
Le marbré de filet de bœuf « lou mazuc » au foie gras 1,5,6,8,11	37€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d attente environ) 1,5,8	25€
Le filet de sandre au coulis d'écrevisses 1,2,4,5,6,11	24€
La cote de veau de l'Aveyron, sauce morilles 1,5,6,8,11	29€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas.

Le plateau de fromages affinés	15€
L'assiette de fromages	10€
La tartelette lichies framboise 1,3,6,7,11,10	10€
Le damier aux deux chocolats 3,6,7,8	10€
Le gratin de miel de ronce aux framboises 1,3,6,11	10€
La tranche d'ananas rôti, caramel et sorbet 1,3,10	10€

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande