

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La truite d'Ariege et le saumon d'Écosse fumé crème aigrette	1,3,4,5,8,9,11,14	25€
La salade du sud ouest (magret séché, gésiers, noix, croutons,, galantine au foie gras)	1,6,7,11,	21€
Les escalopes de foie gras de canard en panure de pain d'épices	1,5,6,7,8,9,10,11,14	26€
La soupière de crustacés au foie gras sous la croute	1,3,6,9,1	27€
Le foie gras de canard cuit en terrine, son chutney	1,3,4 5,6,8,11,7,14	25€
La cassolette briochée au ris, pieds de veau et champignons	1,6,11	25€

Nos plats

Le bar rôti entier et découpé en salle [09€ les 100g]		
La cote de veau de l'Aveyron aux morilles	1,5,6,8,11,	35€
La pintade de chez Goguet cuite au diable	1,5,7,8,11,	23€
Le confit de canard sur une compotée d'oignons rouge	1,5,6,7,8,11	24€
Le marbré de filet de bœuf « lou mazuc » au foie gras et truffe	1,5,6,8,11	33€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d attente environ)	1,5,8	25€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc	1,2,4,5,6,11	26€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages		15€
L'assiette de fromages		10€
Le royal au chocolat	1,3,6,7,11	10€
Le banoffee de Laurie à la confiture de lait	1,3,6,11,10	10€
Le nougat glacé	1,3,6,7,11,10	10€
Le damier aux deux chocolats	3,6,7,8	10€
La tranche d'ananas rôtie, caramel et sorbet	1,3,6,11	10€
Le gratin de miel de Vayssac aux framboises	1,3,6,	10€

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