

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

L'omelette à la truffe mélanosporum 3,6,1,14	33€
La salade du sud ouest (magret séché, gésiers, noix, croutons,, galantine au foie gras) 1,6,7,11,	23€
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 crouste 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	28€
La croustade d'escargots aux cèpes 1,5,7,9,11,14	25€

## Nos plats

La cote de cochon fermière de L'Aveyron au naturel 1,5,8,11,9,	21€
Le poulet noir de Causade de chez Goguet cuit 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 croustillant d'agneau de Aveyron en serrano, crème d'ail 1,5,6,7,8,11,	27€
La cote de veau de l'Aveyron, sauce morilles 1,5,6,8,11,	35€
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 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*