

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le risotto de St-Jacques au riz sauvage 1,2,3,8,10,14,11,3	27€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Saudeterre 1,11,14	25€
Le carpaccio tiède de pieds de veau et grosses langoustines 1,3,4,5,8,9,11,14	29€
Les escalopes de foie gras en panure de pain d'épices 1,5,6,7,8,9,11,14	26€

Nos plats

La pintade de chez Frederic Goquet cuite au diable 1,5,6,8,11.	25€
Le dos de maigre aux asperges sauvages 1,4,6,7,11	27€
Le magret de canard à l'orange 1,5,8,11,6	31€
La selle d'agneau de l'Aveyron rôtie, crème d'ail 1,5,6,8,11	27€
La côte de veau fermière aux morilles 1,5,6,8,11	35€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5	25€
Le marbré de filet de bœuf d'Aubrac au foie gras 1,5,6,8,11	29€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages de l'affine bouche (la portion)	15€
L'assiette de fromages (trois fromages)	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le nougat glacé 1,3,6,7,11	10€
Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises 1,3,6,7,11	10€
La tranche d'ananas rôtie, caramel et sorbet 1,3,10	10€
Le bonifie de Laurie à la confiture de lait 1,3,6,11,10	10€

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