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 Sauveterre 1.11.14	25€
Le poêlée de gambas flambées au whisky et barigoule d'artichauts 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

Le carré d'agneau du Quercy Bas Rouergue roti en croute d'herbes1.8.11.	28€
La pintade de chez Frederic Goguet cuite au diable 1.5.6.8.11.	25€
Le dos de maigre à la crème de St-Jacques 1.4.6.7.11	27€
Le magret de canard à l'orange1,5,8,11,6	31€
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 bonofie 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