

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras sous la crouste	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 Goguet cuite au diable	1,5,6,8,11	25€
La belle sole meunière	1,4,6,7,11	39€
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 filet de St-Pierre au beurre blanc	1,2,4,5,6,11	26€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ)	1,5	28€
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 banifie 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