

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les asperges vertes au lard de Colonata et gambas, vinaigrette tiède	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€
La rosace de magret séché aux copeaux de parmesan	1,3,4,5,8,9,11,14	25€
Les escalopes de foie gras en panure de pain d'épices	1,5,6,7,8,9,11,14	26€
La grosse morille farcie au foie gras	1,3,5,6,7,8,11	25€

Nos plats

Le confit de canard à la compotée d'oignons rouge	1,5,11	24€
La pintade de chez Frederic Goguet cuite au diable	1,5,6,8,11	23€
Le panaché de poissons à la crème d'oursin et linguines	1,4,6,7,11	26€
Le magret de canard sauce foie gras	1,5,8,11,6	31€
La selle d'agneau cuite en basse température, jus aux aillets,	1,5,6,8,11	26€
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 (la portion)		15€
L'assiette de fromages (la portion)		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€
Les fraises gariquettes et rhubarbe confite, nuage de crème	1,3,6,11,10	10€

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