

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les asperges vertes et gambas rôties, 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 salade du sud ouest (magret séché, gésiers, foie gras)	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 salade de caille tiède à la pressée de champignons	1,5,6,7,8,9,10,11,14	24€

Nos plats

Le St-Pierre rôti entier à partager (08€00 les 100grs)		
Le croustillant d'agneau en serrano, jus aux aillets et basilic	1,5,8,11	26€
Le filet de St-Pierre au coulis de langoustines	1,4,6,7,11	27€
La côte de cochon Aveyronnais, graine de moutarde artisanale	1,5,6,8,11,9	22€
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	31€
Le magret de canard, sauce foie gras	1,5,8,11	29€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le vacherin aux fraises gariguettes à notre façon	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 gariguettes et rhubarbe confite, nuage de crème	1,3,6,11,10	10€

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