

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 Saudeterre | 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€ |

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€ |
| Le banoffee 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