

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le tzatziki aux crevettes et truite fumée des Pyrénées	1,2,4,6,9,11,14	22€
Les asperges rôties au foie poêlé et gambas	1,2,8,10,11	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€
La tartelette fine de rougets barbets piperade et coulis de piquillos	1,2,4,6,11,14	29€

Nos plats

Le turbo portion à partager ou pas 9€ les 100g

Le croustillant d'agneau du Quercy Rouergue en serrano, jus au basilic	1,5,8,11	27€
La cuisse de canard confite, tombée d'oignons rouges	1,5,8,	23€
Le dos de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc	1,4,6,7,8,11	26€
La cote de veau d'Aveyron aux girolles	1,5,6,8,11,14	39€
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	35€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages		15€
L'assiette de trois fromages affinés		10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le cocomojito	1,3,6,10,11	12€
Le racherin aux fraises à notre façon	1,3,6,7,11	10€
Le gratin de miel aux framboises	1,3,6,7,11	10€
Le parfait glacé au café	1,3,6,11,10	10€

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