

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le tzatziki aux crevettes et saumon fumé par nos soins 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 maigre rôti entier et découpé devant vous 7€ les 100g	
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 sandre au coulis de crustacés et safran de Montauban 1,4,6,7,8,11	26€
La cote de veau d'Aveyron aux lentins du chêne 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