

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les huitres n°3 du bassin 8€ les 6 et 15€ les 12

Le tztziki aux crevettes et anguille fumée, féta des îles du Lemnos ^{1,2,4,6,9,11,14}	23€
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, crème d'ail de Lomagne ^{1,5,8,,11}	27€
La volaille bio de chez Goguet cuite au diable ^{1,5,8,}	23€
Le filet de maigre au coulis de crustacés et safran de Montauban ^{1,4,,6,7,8,11}	26€
La côte 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

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€
La cerise en trompe l'œil, glace aux noyaux de cerises ^{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