

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le mesclun de St-Jacques artichauts et tomates séchées	1,4,5,7,9,11,14	25€
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 St-Pierre 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