

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 tzatziki aux crevettes et anguille fumée, féta des îles du Lemnos 1,2,4,6,9,11,14	23€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Sauveterre 1,11,14	26€
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 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€
Le magret de canard à l'orange 1,5,6,8,11,	33€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages de l'Affine bouche (la portion)	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€
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