

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La assiette de saumon fumé par nos soins	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 cuit en terrine	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 croustillant d'agneau du Quercy Rouergue, crème d'ail de Lomagne	1,5,7,6,8,11	27€
Le confit de canard	1,5,8,	23€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc	1,4,6,7,8,11	27€
La cote de veau d'Aveyron, sauce foie gras	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 au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le magret de canard farci de son foie	1,5,6,8,11	33€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le racherin aux fraises à notre façon	1,3,6,7,11	10€
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	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