

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

L'assiette de saumon fumé par nos soins 1,4,6,10,11,14	23€
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	27€

Nos plats

Le carré d'agneau rôti, crème d'ail de Lomagne 1,5,7,6,8,11	26€
Le confit de canard 1,5,8,	23€
Le St-Pierre au beurre blanc 1,4,6,7,8,11	27€
La côte de veau fermière de l'Arveyron, sauce foie gras 1,5,6,11,	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 en paupiette 1,5,6,8,11	33€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages affinés	15€
L'assiette aux trois fromages	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le vacherin aux fraises à notre façon 1,3,6,7,11	10€
Le parfait glacé au café 1,3,6,11,10	10€
Les figues rôties au miel de Tarn et Garonne, glace au kakis 1,3,6,7,11	10€

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande