

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les escalopes de foie gras poêle au chasselas 1,5,6,8,10,11,12	27€
L'assiette de saumon fumé par nos soins 1,4,6,10,11,14	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 soupière de potimaron et crustacés au foie gras sous la croute 1,2,5,6,7,11,9,12,	26€

Nos plats

Le gros turbot cuit entier et découpé en salle (8€00 les 100grs)	
La côte de veau «lou masuc» sauce foie gras 1,6,7,8,11,	39€
Le filet de St-Pierre rôti au beurre blanc 1,4,6,7,8,11	29€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5	25€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras 1,5,6,8,11	35€
Le confit de canard 1,5,6,8,11	22€
Le magret de canard aux aïelles 1,6,11,8,11	28€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromage affiné par « l'Affine bouche » (la portion)	15€
L'assiette aux trois fromages	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le nuage au chasselas, son sorbet 1,3,6,7,11	10€
Le royal au chocolat 1,3,6,11,10	10€
Le gratin de miel de tarn et garonne aux framboises 1,3,6,7,11	10€

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