

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

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 tartelette fine de rougets barbets, caviar d'aubergine et piquillos 1,2,4,6,11,14	27€
Le tigre qui pleure 1,5,7,11,9,12,14	25€

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 croustillant d'agneau en serrano, crème d'ail de Lomagne 1,5, 6,8,11	26€
Le St-Pierre au beurre blanc 1,4,6,7,8,11	29€
La volaille de chez Goguet cuite au diable 1,5,8,11	20€
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 au naturel 1,8,11	28€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette aux trois fromages	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le racherin 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 vanille 1,3,6,7,11	10€

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