

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les escalopes de foie gras poêlé 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 foie gras de canard de la ferme des Palmes cuit en terrine 1,11,14	26€
La soupière de potimaron et langoustines au foie gras sous la croûte 1,2,5,6,7,11,9,12,	26€

Nos plats

Le poulet noir de Caussade aux morilles 1,5,6,7,11	25€
Le dos de St-Pierre rôti au coulis de langoustines 1,4,6,7,8,11	27€
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 croustillant d'agneau en serrano, crème d'ail de Lomagne 1,6,11,8,11	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 au chasselas, son sorbet 1,3,6,7,11	10€
Le soufflé glacé au grand Marnier 1,3,6,11,1	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