

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le vol au vent aux ris de veau et morilles	1,6,10,11,	28€
Les escalopes de foie gras poêle miel et gingembre	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 salade de St-Jacques et truffes	,6,8,11,9,14	30€

Nos plats

Le St-Pierre rôti entier et découpé devant vous (8€ les 100grs)		
Le dos de St-Pierre au coulis de homard	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 Lou Mazuc au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le magret de canard à l'orange	1,6,11,8,11	30€
Le poulet noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable	1,6,11,8,11	23€
Le demi col vert cuit en deux cuissons	1,5,6,8,10,11,	32€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas.

Le plateau de fromages affinés (la portion)		15€
L'assiette aux trois fromages		10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
La goutte chocolat aux griottines	1,3,6,7,11	10€
Le soufflé glacé au grand Marnier	1,3,6,11,1	10€
Le baba au rhum chantilly	1,3,6,7,11	10€

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