

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

| | | |
|---|------------------|-----|
| 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 caille tiède, crème de cèpes | 1,6,8,11,9,14 | 23€ |

Nos plats

| | | |
|--|--------------|-----|
| Le St-Pierre rôti entier et découpé devant vous (8€ les 100grs) | | |
| Le croustillant de veau fermier de l'Aveyron aux champignons | 1,5,6,7,11 | 25€ |
| Le dos de St-Pierre au coulis de crustacés | 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 croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, crème d'ail de lomagne | 1,6,11,8,11 | 28€ |
| Le poulet fermier de chez Goguet cuit au diable, trompettes des morts | 1,6,11,8,11 | 23€ |

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

| | | |
|--|------------|-----|
| Le plateau de fromages de l'affine bouche (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