

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine 1,11,14	26€
Le carpaccio de pieds de veau aux lentilles du Lauragais 1,5,6,8,11	22€
Les escalopes de foie gras poêle miel et gingembre confit 1,5,6,8,10,11,12	27€
L'omelette à la truffe melanosporum 1,3,11,14	45€
Les rougets barbets en tapenade et barigoule d'artichauts 1,4,7,8,11,14	29€

## Nos plats

Le gros bar à partager découpé devant vous (8€ les 100 grs)	
Le confit de canard 1,3,5,6,8,11	21€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc 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	38€
Le magret de canard aux morilles 1,5,6,8,11	33€
La gigolette de pigeonneau farci au foie gras et truffes, jus verjus 1,5,8,11,	35€

## 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€
La goutte chocolat aux griottines 1,3,6,7,11	10€
La parloda tutti frutti 1,3,6,11,1	10€
Le nougat glacé au miel 1,3,6,7,11	10€

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