

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La terrine de pot au feu de queue de bœuf au foie gras	1,5,8,9,11	24€
Le méli mélo de fruits et légumes aux langoustines, jus de carapaces	1,4,5,7,8,11,14	27€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
Les escalopes de foie gras poêle, miel et gingembre confit	1,5,6,8,10,11,12	27€
L'omelette à la truffe mélanosporum (20 grs)	1,3,11,14	49€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,2,7,8,11,9,14	26€

Nos plats

La grosse sole à partager (9€ les 100g)		
Le dos de poisson perroquet au beurre blanc	1,4,6,7,8,11	28€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le filet de canard aux morilles	1,5,6,8,11	29€
Le carré d'agneau rôti en panure d'herbes, crème d'ail noir	1,5,8,11,	27€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 mn attente)	26€
Le poulet noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable	1,6,8,11	23€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages		12€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
La larme chocolat aux griottines	1,3,6,7,11	10€
La parlora 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