

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les asperges blanches, œuf parfait de la poule noire de Caussade	1,3,7,9,11,14	22€
La harigoule d'artichauts poivrée et cardons, rougets en lapenade	1,2,4,7,9,11,14	26€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
Les asperges vertes au foie poêlé, vinaigrette vierge	1,5,6,8,10,11,12	27€
Le duo de truite d'Occitanie et saumon fumé d'Écosse, crème de raifort	1,4,6,9,11,14	26€

Nos plats

La barbue rôti entière à partager (7€ les 100 grs)		
Le dos de St-Pierre au coulis de langoustines	1,2,4,6,11,	27€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras	1,5,6,8,11	35€
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 d'attente)	26€
La volaille fermière de chez Goguet cuite au diable, sauce morilles	1,5,6,8,11	28€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages		12€
Le plateau de fromages affinés		15€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le gratin de miel aux framboises	1,3,6,7,11	10€
La pavlova à l'ail noir, fraise basilic et glace rhubarbe	1,3,6,11,1	12€
Le nougat glacé au miel	1,3,6,7,11	10€

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