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 barigoule d'artichauts poivrade et cardons, rougets en tapenade 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 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€
Le confit de canard 1,5,6,8,11	23€
Le filet de St-Pierre au coulis de langoustines 1,2,4,6,11,	27€

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