

Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine 1,11,14	26€
Les escalopes de foie gras poêlées, figues, miel et gingembre 1,5,6,8,10,11,12	27€
L'assiette de saumon fumé par nos soins 1,4,6,9,11,14	26€
Le carpaccio de magret de canard aux copeaux de parmesan 6,7,11,14,9	22€
La cassolette briochée aux ris de veau et crêtes de coq, sauce poulet 1,6,1	25€

Nos plats

Le turbot rôti entier et découpé devant vous (6€ les 100 grs)	
Le magret de canard à l'orange 1,5,8,10,11,	27€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras 1,5,6,8,11	35€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary 1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, crème d'ail noir 1,5,6,8,11	28€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc 1,2,4,6,11	27€
Le poulet noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable 1,6,8,	22€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages (3 fromages)	10€
Le plateau de fromages	18€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	12€
Le gratin de miel d'acacias aux framboises 1,3,6,7,11	10€
La parlova aux fraises 1,3,6,11,1	10€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum 1,3,6,7,11	10€

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