

# Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

|                                                             |                  |     |
|-------------------------------------------------------------|------------------|-----|
| La croustade d'escargots aux amanites de césars             | 1,9,11,7,14      | 25€ |
| Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine            | 1,11,14          | 26€ |
| Les escalopes de foie gras poêlées aux chasselas de Moissac | 1,5,6,8,10,11,12 | 27€ |
| L'assiette de saumon fumé par nos soins                     | 1,4,6,9,11,14    | 26€ |
| Le demi homard thermidor                                    | 1,2,4,6,8,11     | 32€ |

## Nos plats

|                                                                    |                                 |     |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----|
| Le turbot rôti et découpé devants vous (7€ les 100grs)             |                                 |     |
| Le magret de canard à l'orange                                     | 1,5,8,10,11,                    | 29€ |
| 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 croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, 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 Causade cuit au diable                           | 1,5,8,11                        | 21€ |

## Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

|                                                    |            |     |
|----------------------------------------------------|------------|-----|
| L'assiette de fromages (3 fromages)                |            | 10€ |
| Le plateau de fromages (la portion)                |            | 18€ |
| Le damier aux deux chocolats                       | 8,3,7,6    | 10€ |
| Les figues rôties au miel d'acacias, glace vanille | 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