

Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les escalopes de foie poêle aux chasselas de Moissac	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	27€
La croustade d'escargots aux pleurotes	1,9,11,7,14	25€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14	26€
La salade de homard aux agrumes	1,2,4,6,8,11	32€

Nos plats

Le turbot rôti entier et découpé devants vous (7€ les 100 grs)		
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	39€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le filet de St-Pierre au coulis de crustacés	1,2,4,6,11	27€
Le poulet noir de Caussade cuit au diable	1,5,11	22€
La cote de veau d'Aveyron aux cèpes	1,5,8,11	49€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages (3 fromages)		10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
La larme chocolat aux griottes	1,3,6,7,11	10€
La pavlova 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