

Carte

(tous nos prix sont ttc, eau plate et gazeuse filtrée offerte, service compris)

Nos entrées

Les escalopes de foie poêle aux chasselas de Moissac	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	27€
Les douze escargots en croquantines	1,9,11,7,14	25€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1.11.14	25€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14	26€
La soupière de langoustine et foie poêle au polimaron sous la croute	1,2,4,6,8,10	26€
La salade de homard aux agrumes	1,2,4,6,8,11	32€

Nos plats

Le turbo rôti entier et découpé devant vous (8€les 100grs)		
Le magret de canard farci avec son foie en paupiette	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€
Les noix de St-Jacques en julienne de légumes	1,2,4,6,11	27€
Le poulet noir de Caussade cuit au diable, sauce poulette	1,5,11	22€
La cote de veau d'Aveyron aux cèpes seul ou à partager	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 larve chocolat aux griottes	1,3,6,7,11	10€
La parlova tutti frutti	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