

Carte

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

Nos entrées

Les escalopes de foie poêle au kaki	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€
Les 12 escargots en croustilles	1,9,11,7,14	23€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1.11.14	25€
Le coquilles St-Jacques gratinées	1,13,6,11,	27€
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 crouste	1,2,4,6,8,10	26€

Nos plats

Le turbo rôti entier et découpé devant vous (8€ les 100grs)		
Le croustillant d'agneau d'Aveyron en serrano, crème d'ail	1,5,8,10,11,	27€
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 beurre blanc	1,2,4,6,11	27€
Le poulet « noir de Caussade » cuit au diable	1,5,11	22€

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 poire au vin rouge et pain d'épices, glace vanille	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