

Carte

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

Nos entrées

Les escalopes de foie poêlé panure au pain d'épices, miel et gingembre	1,5,6,8,7,9,10,11,14,26€
L'omelette à la truffe mélanosporum	1,8,11,14 39€
Le foie gras de canard sud ouest cuil en terrine	1,11,14 25€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14 26€
La croustade d'escargots et pieds de cochon	1,3,5,6,8,11,9,22€

Nos plats

Le gros bar rôti et découpé en salles (8€ les 100 grs)	
Le croustillant d'agneau d'Aveyron en serrano et crème d'ail	1,5,8,10,11 .27€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras	1,5,6,8,11 35€
Le suprême de poule au pot « noire de Caussade », cuisses en choux farci	1,3,6,8,11 25€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnau d'ary 1,8. (comptez 40 min d'attente)	26€
Le risotto de St-Jacques à la truffe mélanosporum	1,4,1311,6, 30€
Le filet d'esturgeon vigneronne	1,2,4,6,11 23€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le cassoulet glacé à partager ou pas	1,3,6,11,14 12€
L'assiette de fromages (3 fromages)	10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6 10€
Le gratin de miel à la framboise	1,3,6,7,11 10€
La pavlova 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