

# Carte

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

## Nos entrées

Les escalopes de foie poêle, miel et gingembre	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€
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€
Le tzatziki de concombres, vitelottes, tapenade et anguille fumé	1,2,4,5,6,8,11,	25€

## Nos plats

Le croustillant d'agneau en panure d'ail noir, crème d'ail	1,5,8,10,11	29€
La pastilla de veau fermier aux giroldes	1,3,5,6,11	24€
Le marbré de filet de bœuf « Aubrac » au foie gras	1,5,6,8,11	35€
La grosse daurade sébaste rôtie et découpée devant vous (7€ les 100grs)		
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le filet de daurade sébaste au coulis de crustacés	1,2,4,6,11	25€

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

L'assiette de 3 fromages		12€
Le cassoulet glacé (à partager ou pas)	1,6,8	12€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le gratin de miel d'acacias de Vayssac aux framboises	1,3,6,7,11	12€
Le vacherin fraise et basilic	1,3,6,11,1	12€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum	1,3,6,7,11	10€

*La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande*