# Carte

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

## Nos entrées

| | |
|---|---|
| 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 langoustines potimaron et foie gras sous la croute 1,4,6,7,11,13 | 32€ |
| La salade gourmande Tarn et Garonnaise 1,2,4,5,6,8,11, | 27€ |
| Les escalopes de foie de canards gras au chasselas, miel et gingembre 1,5,6,8,7,9,10,11,14 | ,26€ |

## Nos plats

| | |
|---|---|
| La pintade de chez Goguet cuite au diable, sauce suprême aux champignons 1,6,11 | 28€ |
| Le croustillant d'agneau en serrano, crème d'ail noir 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) | 28€ |
| Le filet de St Pierre au beurre blanc 1,2,4,6,11 | 29€ |

## Nos desserts

### Nos desserts sont à commander en début de repas

| | |
|---|---|
| L'assiette de 3 fromages | 12€ |
| L'entremet poires kakis 1,3,6,11 | 10€ |
| 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 tutti frutti 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