La Carte du Moment

Notre carte se renouvelle régulièrement avec la saisonnalité de nos produits de terroir de provenance locale.

Nos Entrées

Succombez aux saveurs traditionnelles de la cuisine tarnaise

Terrine de foie gras au naturel et chutney de fruits secs	16,00 €
Soupe à l'ail de Lautrec	8,50 €
Feuilleté aux ris de veau	10,50 €
Salade de Rocamadour rôtis	8,50 €
Œufs pochés meurette	9,50 €

Nos Plats

La salade tout canard — 22,00 €
Salade composée de gésier, tranche de magret, manchon confit, toast de foie gras, salade verte, frites maison

Seiche entière à la crème d’ail — 17,00 €

Filet de St Pierre — 19,00 €
Chair si délicate servi au beurre blanc

Penne « bio » à la crème et aux deux saumons frais et fumé — 15,00 €
Pâtes au blé dur bio, à la crème et au saumon frais et fumé

Burger Tarnais — 18,00 €
Haché de bœuf origine France, Tomme de montagne de Lacaune, compotée de pruneaux échalotes, pain aux céréales salade verte, frites fraîches

Magret de canard — *1/2 pièce* 18,00 € / *entier* 26,00 €

Le Bœuf façon "Bourguignon" maison — 18,00 €
Daube de boeuf mijotée au D'en Ségur, posé sur une pomme purée maison

La tarniflette — 17,00 €
Recette déposée par Saveurs du Tarn, Tartiflette aux produits tarnais

Poulet à la crème de morilles — 18,00 €
Filet de poulet sud-ouest

Le Burger Végé — 17,00 €
Galette de légumes, tomme de montagne de Lacaune, compotée à l’escabèche, pain aux céréales, frites, salade

Le Burger poulet — 18,00 €
Tenders de poulet panés, tomme de montagne de Lacaune, sauce tartare, pain aux céréales, frites, salade

Bavette aloyau de bœuf — 19,00 €
Origine locale, sauce bordelaise

Onglet de veau grillé — 19,00 €
Sauce canadienne à la bière brune

Nos Desserts

Tous fait maison, bien sûr!

Crème brulée au whisky — 9,00 €

Mousse au chocolat — 7,00 €

Tiramisu traditionnel café — 8,50 €

Le Fondant au chocolat, glace vanille — 8,50 €

Pain perdu brioché, glace vanille — 8,00 €

Café gourmand — 9,00 €