

LES PLANCHES À PARTAGER..OU PAS

Végé

Houmous – Crème de betterave – Tapenade –
Poivrons – Guacamole – Fromage et Croutons

12€

Charcutière

Rosette – Jambon de pays – Tapenade – Poivron –
Fromage et Croutons

12€

MENU 33€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

ENTRÉES

Soufflé au Fromage
Crème Parmesan - Salade

8 €

Trio de Jambon
Porc Noir de Bigorre, Kintoa, Serrano

9 €

Ceviche de Truite
Et son Avocat
Truite de Lau-Balagnas

9 €

Cœurs de Canard
En Persillade

9€

Salade de Chèvre chaud
Sur lit de Salade

8 €

Petit Camembert rôti au Miel
Croutons - Salade

9 €

Salade Occitane
Salade – Gésiers de Canard – Magret de
Canard fumé – Tomate – Avocat –
Pignon de Pin et Amandes effilées

9€

PÂTES

Penné façon carbonara
Jaune d'oeuf et parmesan

17 €

Tagliatelles Roquefort
Magret Canard fumé et éclats de noix

17 €

PLATS

Filet de Merlu
vinaigrette et baies roses

18 €

Seiches
À l'espagnole

18 €

Pièce de Bœuf 200gr
Sauce au choix

18 €

Demi magret de Canard
Sauce au choix

19 €

Cuisse de confit de Canard

20 €

Joue de Bœuf
Sauce vin rouge

20 €

Filet de poulet
Sauce Morilles

20 €

Accompagnements :

Poêlée de haricots verts, Frites, Salade, Riz,
Gratin Dauphinois, Courgettes ail et persil

Sauces :

Béarnaise, Poivre ou Roquefort

MENU

DESSERTS

8 €

Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat

Brioche perdue

Glace vanille, caramel et chantilly

Brookie

Crème anglaise

Tarte tatin aux pommes

Servie tiède, quenelle de crème fraîche

Nougat Glacé

Ile flottante

Crème anglaise, coulis caramel

Coupe de glace 2 boules

Chantilly

Parfum glace :

Fraise - Framboise - Cassis - Citron - Chocolat - Café -

Rhum Raisin

Nougat - Grand Marnier - Vanille - Pistache