

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON 17
ET CHUTNEY DU
MOMENT



OEUF PARFAIT ET
SON VELOUTÉ 10,5
CITROUILLE
CHATAIGNE

TOAST DE RILLONS
DE CANARD, 7,5
CHUTNEY
D'OIGNON ET
SALADE VERTE

PLANCHE DE 19
CHARCUTERIE
LOCALE

Jambon fermier 14 mois d'affinage, coppa, saucisson,
chorizo, paté du moment

PETITE PLANCHE 14
DE CHARCUTERIE
LOCALE

PLATS

GARBURE 22

Soupe paysanne, manchon confit, jarret, choux,
haricots tarbais, carotte, oignon, navet, céleri,
pomme de terre, poireaux, ail.

CASSOULET 39

POUR 2 PERSONNES

Manchon de canard, saucisse maison, haricots
tarbais, poitrine, oignon, carotte, chapelure.

OMELETTE AUX CÈPES ET 23
FOIE GRAS



OMELETTE AUX CÈPES 17

PAVÉ DE TRUITE DES 20
PYRÉNÉES

PATXENOU 26

Fondu au fromage de lait cru, brebis et vache,
charcuterie locale et patates rôties à la graisse de
canard.

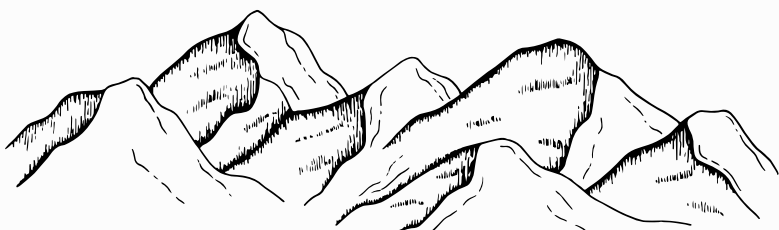
COTE DE VEAU, SAUCE 26
AUX CÈPES

SAUCISSE CONFITE A LA 18
GRAISSE DE CANARD
MAISON

SUPPLÉMENT SALADE 4,5

SUPPLÉMENT PATATES ROTIES 4,5

* TOUTE NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE ET HAUTES PYRÉNÉES



MENU

Découverte

35€

ENTRÉE

Toast de rillons de
canard, chutney
d'oignon et salade verte

PLAT

Côte de Veau, sauce aux
cèpes

DESSERT

Dessert au
choix