

LA GRANDE SALLE

Le menu déjeuner

Servi du mercredi 21 au samedi 24 octobre

35 €

Boeuf Gascon de Matayron

Tranches de bœuf marinées, pois carrés
et pickles d'oignon groseille

Agneau

Epaule d'agneau du pays confite sur l'os
jus du rôti infusé à la sauge

Comme un mille feuille chocolat

Crèmeux yuzu et crèmeux chocolat
glace à la fève tonka

Le menu Tot Ço

65 €

Le bouillon du dimanche

Bouillon de poule Noire et raviole

Tarbais de l'année, maigre

Haricots tarbais en salade, houmous,
tranches de maigre marinées, bouillon

Cèpes

Lamelles de cèpes sautées minute et persillée
avec un jaune d'oeuf au soja

Saint Jacques

Saint Jacques à la poêle au vinaigre de petit manseng
bouillon léger avec les barbes

Cannette de Lilian

Filet rôti et cuisse confite en "Armottes"
jus corsé

Raisin

Raisin frais et sorbet raisin
avec un cookie cacahuète

Après 8 heures

Chocolat, menthe

Toutes nos viandes sont d'origine Française

LA GRANDE SALLE

A la carte

Foie gras de canard **28 €**
Foie gras de canard poêlé
avec un condiment datte/orange

Saint Jacques **28 €**
Noix de Saint Jacques cuites au beurre
poireaux de Rudi
et bouillon de Saint Jacques



La tourte de canard **37 €**
Tourte de canard et foie gras. *Pour 2 personnes* **/pers**

Lotte **32 €**
Médaille de lotte cuite à la poêle
épinards et sauce Auscitaine

Ris de veau **38 €**
Cuit à la poêle, en croute aux champignons
condiment à la tomate et mousseline de pommes de terre



Autour des fromages **15 €**
de Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France Fromager



Soufflé à l'Armagnac **15 €**
Glace vanille arrosée

Après 8 heures **15 €**
Chocolat, menthe

L'omelette Norvégienne **15 €**
Flambée à l'Armagnac. *Servie pour toute la table*

MENU MINI MOUSQUETAIRE

20 € | jusqu'à 10 ans

Boisson · Magret de canard rôti · Glace ou "Royal" au chocolat

LA GRANDE SALLE

Au menu



TOT ÇO
65 €



TOT ÇO QUE CAL
*servi pour toute la table
le soir et dimanche midi*
89 €



Le bouillon du dimanche

Bouillon de poule Noire, avec sa farce



Tarbais de l'année, maigre

Haricots tarbais en salade, houmous,
tranches de maigre marinées, bouillon



Cèpes

Lamelles de cèpes sautées minute et persillée
avec un jaune d'oeuf au soja



Foie gras de canard

Foie gras de canard en gelée au Floc rosé
condiment datte / orange



Saint Jacques

Saint Jacques à la poêle au vinaigre de petit manseng
bouillon léger avec les barbes



Le trou gascon

Sorbet citron tagette arrosé



Cannette de Lilian

Filet rôti et cuisse en "Armottes"
jus corsé



Fromage

Le plateau autour des fromages de Dominique Bouchait, M.O.F.



Raisin

Raisin frais et sorbet raisin
avec un cookie cacahuète



Après 8 heures

Chocolat, menthe

Toutes nos viandes sont d'origine Française