

LA GRANDE SALLE

Le menu déjeuner

Servi du mercredi 14 au samedi 17 octobre

35 €

Pois carré

En houmous allégé, copeaux de cecina
tuile de pain

Cabillaud

Pétales de cabillaud, beurre grenobloise
mousseline de panais

Entremet noisette

Biscuit madeleine, mousse légère à la noisette
coulis d'abricot et glace noisette

Le menu Tot Ço

65 €

Le bouillon du dimanche

Bouillon de poule Noire et raviole

Tarbais de l'année

Haricots tarbais en salade, houmous et bouillon
tranches de maigre sauvage juste marinées

Butternut

Tranche de butternut en viennoise aux champignons
lait de champignon et sorbet

Saint Jacques

Façon gratin au poireaux nouveaux,
agrumes et peau de canard

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 dans un bouillon de poule
comme un “pot au feu”

Saint Jacques

28 €

Noix de Saint Jacques cuites au beurre
poireaux fins de Rudi
et bouillon de Saint Jacques



La tourte de canard

37 €

Tourte de canard et foie gras. *Pour 2 personnes*

/pers

Lotte

28 €

Médaille de lotte cuit à la poêle
épinards et sauce Auscitaine



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



Foie gras de canard

Foie gras de canard en gelée au Floc
et aromates



Tarbais de l'année

Haricots tarbais en salade, houmous et bouillon
tranches de maigre sauvage juste marinées



Foie gras de canard

Foie gras de canard poêlé
condiment datte / orange



Saint Jacques

Noix de Saint Jacques juste snackées
poireaux nouveaux, bouillon et peau de canard



Le trou gascon

Sorbet citron tagette arrosé



Cannette de Lilian

Filet rôti et cuisse en "Armottes"
panais et 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