

LA GRANDE SALLE

Le menu déjeuner

Servi du mercredi 30 septembre au samedi 3 octobre

35 €

Merlu

Merlu en chaud froid, émulsion à l'ail Noir
salade folle.

Volaille fermière

Filet de volaille de chez Garbay
mousseline légère de potimarron et jus corsé.

Mille feuille

Mille feuille au butternut
sorbet orange.

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.

Foie gras

Royale de foie gras
fricassée de champignons au vin Jaune.

Rouget

Filet de rouget snacké
mousseline de pomme de terre et bisque corsée.

Cannette de Lilian

Filet roti et cuisse confite en "Armottes"
potimarron et 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 €

Terrine mi-cuite, gelée au Pousse Rapière,
condiment datte / orange.

Rouget

25 €

filet de rouget snacké
mousseline de pomme de terre et bisque corsée.



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.

Ris de veau

38 €

Cuit à la poêle, comme une vierge avec des pickles de noix.



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 coulant au chocolat

LA GRANDE SALLE

Au menu



TOT ÇO
65 €



TOT ÇO QUE CAL
servi pour toute la table
89 €



Le bouillon du dimanche

Bouillon de poule Noire, avec sa raviole.



Foie gras de canard

Terrine mi-cuite, gelée au Pousse Rapière,
condiment datte / orange.



Tarbais de l'année

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



Foie gras de canard

Royale de foie gras
fricassée de champignons au vin Jaune.



Rouget

Filet de rouget snacké
mousseline de pomme de terre et bisque corsée.



Le trou gascon

Sorbet citron tagette arrosé.



Cannette de Lilian

Filet roti et cuisse confite en "Armottes"
potimarron 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