

La carte

• ENTRÉE •

Foie gras mi-cuit • 28 € 7.1.2.3 [☺]

Au figues et noix, cake au noix, magrets séchés...

Tartare de saumon et crevette • 18 € [☺] .4.

Saumon, huile d'olive, crevette labelle rouge, basilic..

Panacotta à la tomate • 14 € .1. [☺]

Tomate, vinaigrette aux basilic, crème liquide...

Planche de charcuteries Artisanales • 16 € .1.

Jambon de Ibérique, chorizo, rosette et jambon de Porc noir, beurre, cornichon.....

• DESSERT •



Dessert du jour • 9 € [☺]

(A demander au serveur)

Crème brulée aux pommes caramélisées • 11€ .7.1. [☺]

Charlotte au chocolat • 11€ .7.1.2 [☺]

Panna cotta aux myrtilles • 10€ .1.2 [☺] [☺]

Plateau de fromages (Artisanale) • 12 € .1.2.3

(Pain d'épice, noix, fromage de vache et de brebis)

• LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. CRUSTACÉ 5. CÉLERI 7. OEUF

Grillades au feu de bois

• A LA CARTE •

Toutes nos viandes sont d'origine Française et poissons sont grillés à la cheminée, salés à la fleur de sel et accompagnés de légumes de saison ou de pommes de terre maison à la graisse de canard. . 1. 2. 4

ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL DES OURS.....23.00€ [△]
ENV 200G

CÔTELETTES D'AGNEAU27.00€
Origine Sud-Ouest Label rouge (4 pièces)

CÔTE DE PORC NOIR28.00€
DE BIGORRE AOP ENV 250G

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD29.00€
Origine sud-Ouest ou France env 250g

ENTRECÔTE30.00€
Sélection bouchère, Origine Occitanie env 300g 350g

Pavé de saumon28.00€
Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya

• SÉLECTIONS DU CHEF •

FILET DE BAR31.00€ .6.
Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya env 300/400G

PIGEON ROYAL BRAISÉ.....34.00€
Sur ça tranche de foie gras mi-cuit et magrets séchés (décortiqué, cuisses et ailes)

T -BONE DE BŒUF.....35.00€
Sélection bouchère, Origine Occitanie env 400g 450g (filet et faux filet)

• LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE

Carte des enfants

• JUSQU'À 15 ANS •

.LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit • 16 € 7.1.2.3 ☺

Au figues et noix, magrets séchés...

Sélection de charcuteries • 10 € .1

Jambon Ibérique, jambon de porc noir..,

Tartare de saumon et crevette • 12 € .☺

Saumon, huile d'olive, crevette labelle rouge, basilic..

• LES PLATS PRINCIPAUX •

Araignée de porc à l'ail des ours • 12 €

Pavé de saumon • 13 €

Brochette de magret de canard • 14 €

Brochette de bœuf .13€

les plats sont accompagnés de
pommes de terre cuisinées à la graisse de canard.

• DESSERT • ☺

Crème brûlée aux pommes caramélisées • 6€ .7.1.☺

Charlotte au chocolat • 6€ .7.1.2 ☺

Panna cotta aux myrtilles •6€ .1.2 ☺

Coupe de glace 2 boules (GLACE non fait maison) . 5€ 7.1.

• LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2.GLUTENS 3.FRUIITS A COQUES
7.OEUF

Menu Auberge

40.00€

ENTRÉE AU CHOIX

- TARTARE DE SAUMON ET CREVETTE .4. ☺
PANNA COTA A LA TOMATE .1. ☺
SÉLECTION DE CHARCUTERIES .1.

GRILLADE AU CHOIX

- SAUMON GRILLÉ
CÔTELETTES D'AGNEAU
FAUX FILET SUR OS
ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL DES OURS

DESSERT

- DESSERT DU JOUR (A DEMANDER AU SERVEUR) ☺
CRÈME BRULÉE AUX POMMES CARAMÉLISÉES .7.1. ☺
CHARLOTTE AU CHOCOLAT .7.1.2 ☺
PANNA COTA AUX MYRTILLES .1.2 ☺

• LES ALLERGÈNES •

1. 1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE 7. OEUF