



RESTAURANT

Du lundi au vendredi midi et soir

Réservations au 05 32 66 66 10

LES FORMULES *(Différentes chaque jour en fonction des produits du marché)*

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 19€

ENTREE, PLAT ET DESSERT 22€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 15€

Steak haché de bœuf, frites maison,
1 boule de glace & une boisson non alcoolisée



A LA CARTE *(Tous nos plats sont préparés maison)*

Les ravioles de gambas à l'estragon, 14,00€
un bouillon comme une bouillabaisse

Gravlax de truite préparé par nos soins, gingembre et aneth, 12,00€
blinis de patate douce

Salade gourmande, 14,00€
gésiers de dinde, croûtons, lardons et foie gras mi-cuit

Nos oeufs frais de la ferme pochés, crème de cèpes, 12,00€
crumble de canelle

Foie gras de canard mi-cuit par nos soins, 15,00€
brioche toastée, marmelade d'orange et citron vert



Noix de ris de veau au vinaigre de cidre, 25,00€
butternut et ail cramât

Parmentier de joues de boeuf, salpicon de foie gras de canard 16,00€

Entrecôte de boeuf UE 250g grillée, 25,00€
frites maison et petite salade

Le Cassoulet Toulousain préparé par le Chef, 23,00€
confit de canard et saucisse aux cèpes

Coquilles Saint Jacques juste saisies, 20,00€
polenta crémeuse et crème de roquette

Le poisson frais du jour, pour une personne ou à partager SELON LE COURS

Le vrai Risotto, retour du marché 18,00€

Risotto Végétarien 16,00€



Tiramisu aux spéculos 8,00€

Coupe de glace 3 boules (parfums au choix) 8,00€

Brioche perdue, caramel laitier à la fleur de sel et glace vanille 8,00€

Le sabayon de poire à l' Amaretto 8,00€

Royal chocolat noir et praliné 8,00€

Assortiment de fromages 10,00€



TVA INCLUSE 10%



ENTREES

PLATS

DESSERTS