



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)

E
N
T
R
E
E
S

Les raviolis 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 œufs 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 cramé



P
L
A
T
S

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

Entrecôte de bœuf 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€



D
E
S
S
E
R
T
S

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%



VISA

