

# Le Midi en Semaine

Uniquement le midi les Lundis, Mardis, Jeudis, Vendredis et hors jours fériés

- 1 Plat de résistance...10€
- 1 Entrée et 1 Plat de résistance ou 1 Plat de résistance et 1 Dessert...13€
- 1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert 14€50

## 1 Entrée au choix

Voir le chevalet sur la table

## 1 Plat de résistance au choix

Voir le chevalet sur la table

## 1 Dessert au choix « à commander en début de repas »

Voir le chevalet sur la table



## Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

- L'œuf sur le plat et salade verte ou velouté d'asperge...3€
- Steak entier ou haché ou poisson ou omelette +  
Frites ou légumes du moment...5€
- Mousse chocolat blanc ou glace...3€

Dans notre cuisine... nous épluchons, taillons, pétrissons, désarêtons, désossons...  
Cuisons en basse température, rôtissons, pochons, confisons ...  
Notre viande bovine est Française...Les plats sont renouvelés suivant les saisons...  
Prix net service compris... allergènes indiqués sur demande...

# Le Menu Carte

Tous les jours...Midi et soir



- 1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert...28€
- 1 Entrée, 1 Plat....24€
- 1 Plat, 1 Dessert...23€
- 1 Entrée, 1 Dessert...20€
- Fromage...4€



Fait maison

En attendant....un peu de grignotage

## Les Entrées au choix (ou seul à la carte...12€)

- Escalopes de foie gras poêlées aux pommes, caramel de vinaigre de cidre crémé
- Velouté d'asperges, œufs bio cuit à 64°, pétales de jambon de Bayonne
- Rémoulade de queues de langoustines, mayonnaise safranée
- Brandade de noix de St Jacques sauce vin blanc
- Feuilleté de ris de veau sauce Noilly Prat
- Foie gras de canard, chutney de fruits, toasts, petite salade
- { Possibilité d'accompagner le foie gras chaud ou froid avec  
1 verre de Côtes de Gascogne blanc moelleux 12cl 4€

## Les Plats au choix (ou seul à la carte...16€)

- Filet de turbot au beurre de ciboulette, petits pois frais à l'andouille (+5€)
- Filet de daurade royale, fondue de fenouil et coulis de poivron doux
- Tranche d'agneau cuite 15h à basse température, jus provençal
- Émincé d'un petit rôti de bœuf (*cuit à point*) sauce vigneronne
- Cuisse de canard confite sauce Espelette, frites maison
- Filet mignon de porc sauce morilles

## Les Fromages au choix (ou seul à la carte...4€)

- 2 croûtons de chèvre chaud au miel et thym, salade verte et raisins
- Assiette de 3 fromages du moment, salade verte et raisins
- Rocamadour fermier au lait cru, salade verte et raisins

## Les desserts «choix en début de repas» (ou seul à la carte...8€)

- 1 café ou infusion et 2 petits desserts (*tiramisu aux fraises, île flottante*)
- 3 petits desserts (*tiramisu aux fraises, mousse chocolat blanc, île flottante*)
- Panaché de 3 sorbets au coulis de framboise
- Coque aux 2 chocolats, coulis de framboise
- Savarin gavé d'un sirop d'agrumes/rhum
- Île flottante revisitée
- Tiramisu aux fraises