

Pour Débuter :

**ŒUF**

*Crousti-coulant, crème, champignons* 9.00

**FOIE GRAS de CANARD « MAISON »**

*Au torchon, chutney de figues* 16.00

**SAUMON** 

*Fumé par nos soins, aneth, citron* 12.00

**PATIDOU**

*Rôti, camembert, crème* 10.00

**COCHON du SUD OUEST**

*Pied désossé, pané, reblochon* 14.00

**POTAGE**


*Du moment* 7.50

*L'Incontournable*

**CHEVREUIL**

Sauté minute, sauce «Grand Veneur» 19.00

## Pour Suivre :

<b>SAUMON</b> 	
<i>Dos, à l'unilatéral, oseille</i>	17.00
<b>POISSON du MOMENT</b>	
<i>Selon arrivage</i>	cours du jour
<b>AGNEAU</b>	
<i>Souris braisée, miel, romarin</i>	19.00
<b>CANARD du SUD OUEST</b>	
<i>Magret à la plancha, figues, sauce bigarade</i>	19.00
<b>TRUITE des PYRENEES</b>	
<i>Sauce au Jurançon moelleux, pochée</i>	15.00
<b>BŒUF</b>	
<i>Filet, sauce foie gras</i>	21.00
<b>PORC du SUD OUEST</b>	
<i>Basse température, ail rose, sauce à la sauge</i>	18.00

**Garnitures Bio au choix :** patate douce, légumes glacés, salade, frites maison

## En Douceur :

<b>FROMAGES FERMIERS</b>	
<i>Brebis, Vache, Mixte, Piment d'Espelette, mesclun</i>	8.00
<b>CHOCOLAT</b>	
<i>Fondant, marmelade d'agrumes</i>	8.00
<b>MARRONS GLACES</b>	
<i>Millefeuille, crème fouettée</i>	7.00
<b>ILE FLOTTANTE</b>	
<i>Fruits secs, blancs en neige, crème anglaise, caramel</i>	7.50
<b>POMME</b>	
<i>Cuite façon Tatin, crème épaisse</i>	7.00
<b>PAVLOVA</b>	
<i>Fruits d'Automne</i>	8.00
<b>GOURMAND</b>	
<i>Café, douceurs</i>	8.00