

Menu 24,90€

*Entrées*

- Tartine du moment,
- Salade de chèvre chaud, Pélardon du Courbezou à Carlenças caramélisé au miel de châtaignier.
- Assiette de charcuteries de la maison Rascol à Lacaune
- Bouchée de la reine du Jaur, truite du Moulin de Napoleon à Mons en béchamel
- Tielle artisanale de la maison Dassé à Sète,
- Velouté de légumes de Pays
- Entrée du jour.

*Plats*

- Tartare de bœuf au couteau, classique ou provençal, salade et frites maison.
- Pièce de Bœuf, grillée au feu de bois, frites maison.
- Andouillette « 5 A », Association Amicale des Authentiques Amateurs d'Andouillettes.
- Fricassée de Poulet fermier des Landes aux cèpes, mijoté au feu de bois.
- Coustillous de Porc caramélisés au gingembre, rôti au grill.
- Poisson du jour, grillée entier aux herbes.
- Bocal de Seiches en persillade, planchées minute
- Tagliatelles aux St Jacques et gambas, pesto et parmesan, cuisinés minute,
- Plat du jour.

*Desserts*

- Notre sélection de pâtisseries maison, à choisir dans le coin salon de thé.
- Fondant tout chocolat, l'incontournable servi chaud avec glace vanille et sa crème anglaise.
- Coupe glacée, 3 boules au choix.
- Café gourmand, un expresso et une déclinaison de douceurs et crème glacée.
- Notre plateau de fromages affinés (*sup. 5 €*)
- Chèvre frais de la ferme Courbezou, miel et confitures de pays