

**Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...**

**Vins d'amis et passionnés...**

**Depuis 2004, nous partageons avec vous l'amour de notre métier.**

# ***Entrées***

---

- **Petit chou farci aux pieds de cochon,  
bisque de langoustine** . / 18 €  
1/2 part. / 12 €  
*Little cabbage stuffed with feet pork, lobster bisque*
  
- **Mousseline de Patidou (courge),  
escargots en persillade et pancetta** . / 18 €  
1/2 part. / 12 €  
*Patidou zucchini purée, snails pan fried with herbs and crispy bacon*
  
- **Foie gras mi cuit laqué à l'armagnac  
Crèmeux de céleri à la truffe.** . / 22 €  
1/2 part . / 15 €  
*Foie Gras terrine with Armagnac, celeriac cream with black truffle*
  
- **Noix de Saint Jacques gratinées en aïoli,  
Effeuillé de champignons.** 1 pc. / 12 €  
2 pcs. / 18 €  
3 pcs. / 25 €  
*Stuff sea scalopps with mushrooms, in garlic sauce.*

*Les "½ parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

- **Demi colvert de chasse à l'orange.** . / 30 €  
**Fricassée de légumes d'hiver.**  
*Wild duck with orange, winter vegetables fricassée.*
  
- **Canon de cabillaud, lard, sauge et coquillages.** . / 28 €  
**Risotto de pois cassé, écume de marinère.** 1/2 part. / 16 €  
*Cod fish with bacon and herbs, split peas risotto and shells*
  
- **Tournedos Rossini, Fricassée de pomme de terre au bon lard** . / 29 €  
*Beef filet Rossini with foie gras, baby potatoes with bacon*
  
- **Un vrai cassoulet :** . / 26 €  
**½ Confit + double saucisses** (couenne et Toulouse)  
*Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork*

*Le plat du menu peuvent être choisis à la carte ...*

*\* Les "½ parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

# ***Desserts***

---

10€

- **Notre plateau de fromage**  
*Cheese selection*
- **"Namélaka" : chocolat caramel, mangue passion**  
*"Namelaka" caramel and chocolate mousse with mango/passion fruit*
- **Lingot marron et poire, sorbet**  
*Chestnut mousse with pear, chocolat biscuit and sorbet*
- **Le baba au rhum, chantilly mascarpone et fruits de saison**  
*Rhum Sponge cake, mascarpone cream and seasonal fruits*
- **Paris Brest au praliné craquant.**  
*Puff pastry and almond Chantilly*
- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**  
*Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.*  
*Minute made waffle, ice cream and choice of topping*
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**  
*Green lemon ice cream, vodka soft cream*

# **Notre menu**

---

*4 services ... 50 €*

---

**Foie gras mi cuit laqué à l'armagnac  
Crèmeux de céleri à la truffe.**

*Foie Gras terrine with Armagnac, celeriac cream with black truffle.*

---

**Noix de Saint Jacques Gratinée en aïoli,  
effeuillé de champignons.**

*stuff sea scalopps with mushrooms, in garlic sauce.*

---

**Poitrine de veau farcie aux blettes et foie gras,  
Aligot et legume racine.**

*veal belly stuff with foie gras, aligot (mash potatoes and cheese), toots vegetable.*

---

**Dessert au choix à la carte**

*Choice of dessert*

**Menu enfant/child menu 16 € :**

*Terrine de canard, viande/poisson pomme de terre, gaufre au sucre/ glace.*