

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

**Vins d'amis et passionnés...**

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

# Entrées

- **Foie gras poêlé, tatin de pommes-coings** . / 24€  
Foie gras pan fried, apples and quinces tatin 1/2 part . / 14€
  
- **"Beret gascon" (triperie) de porc en persillade, fricassée de champignons** . / 18 €  
confit pig trips in garlic butter, wild mushrooms 1/2 part. / 10 €
  
- **Beurre de truffe et œuf parfait. Chips de lard Colonnata** . / 22 €  
Black truffle soup, Half-cooked eggs. Crispy bacon 1/2 part . / 15 €
  
- **Noix de Saint Jacques et raviole de foie gras. Bouillon de poule relevé,** . / 20 €  
Foie gras raviolis, sea scallops and chicken stock 1/2 part. / 12 €
  
- **Tourte de volaille truffé au vin jaune** . / 22 €  
Chicken with black truffle 1/2 part. / 14 €

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

- **Le Pigeon et la truffe...** ./ 32 €  
**Fricassée de légume racine au jus.** 1/2 part./ 20 €  
*Pigeon and black truffle, root vegetable fricassée, meat sauce.*
  
- **Pavé de lotte et bisque de langoustine** ./ 28 €  
**Risotto au vieux Parmesan** 1/2 part./ 16 €  
*Pan fried monk fish risotto with Parmigiano Reggiano*
  
- **Grosse raviole de langoustine, shitake et noisette** ./ 30 €  
 *Lobster ravioli with shitake, hazelnuts and herbs* 1/2 part./ 18 €
  
- **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 €  
**🍷 Confit + double saucisses (couenne et Toulouse)**  
*Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork*

*Le plat du menu peut 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" vanille : ganache chocolat blanc, pomme granny smith et crumble noisette**

*"Namelaka" vanilla, white chocolate cream, apple and hazelnut crumble*

- **Tarte soufflé chocolat et poire, sorbet**

*Chocolate and pear pie, 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 €*

---

**Beurre de truffe et œuf parfait.**

**Chips de lard Colonnata**

*Black truffle soup, Half-cooked eggs. Crispy bacon*

---

**Noix de Saint Jacques et raviole de foie gras**

**Bouillon de poule relevé**

*Foie gras raviolis, sea scallops and chicken stock*

---

**Poitrine de cochon de montagne fondante.  
Crumbles d'herbes, galette soufflée et échalotte**

*Black porks belly, herbs crumble, puffed potatoe and shallot*

---

**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.*