

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
Crumble de coin et boudin relevé.** . / 22 €
1/2 part . / 15 €
Foie Gras terrine with Armagnac, black sausage and quince

- **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.

- **Palombe de chasse, fricassée de girolles** . / 30 €
Wild pigeon roasted, girolles mushrooms , 1/2 part. / 18 €

- **Canon de cabillaud, lard et sauge.** . / 28 €
Polenta à l'encre et risotto de pois cassé 1/2 part. / 16 €
Cod fish with bacon and herbs, split peas risotto and inked polenta

- **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 etre 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

- **Le baba au rhum, chantilly, glace vanille 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
Crumble de coin et boudin relevé.**

Foie Gras terrine with Armagnac, black sausage and quince

**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.