

## La Carte du Jour du Maître Restaurateur

MENU DU JOUR à 30.00€ Hors Boissons

Pudding Façon Pain Perdu et Crème Anglaise

Salade de Fruits Frais de Saison et son Sorbet

Assiette de Fromage du Pays et d'Ailleurs

Tarte Pâte Brisée aux Pommes

Attention Réservation Obligatoire, Menus non contractuels, nous nous réservons le droit de changer un plat et de le remplacer , selon l'arrivage..., sans prévenir. Sans Gluten, Végétarien...sur Demande

Ou PLATS A LA CARTE

## **Entrées**

Terrine de Campagne de Porc Lourd de Pays	12,00€
Velouté de Légumes d'Hiver et Huile de Noix	12,00€
Quiche aux Oeufs et Lait Bio, Jambon Blanc Fermier Ariégeois et Poireaux	12,00€
Plats	
Filet de Cabillaud, Rizotto au Saumon et Sauce Vierge	18,00€
Poulet Label Rouge Rôti, Sauce au Vin Rouge, Embeurrée de Choux Verts et Dés de Jambon de Pays	18,00€
Basse Côte de Boeuf Angus 350 grs, Sauce du Moment, Pommes de Terre de la Famille Vergé, Frites à la Graisse de Canard	18,00€
Liste de l'Origine et l'élevage à demander à votre arrivée. Supplément 8.00€ en plus du Menu du Jour	
Tagliatelles Aux Légumes de Saison	18,00€
Desserts	
Ananas Rôti, Biscuits Spéculos et Glace du Moment Supplément 4.00€ sur le Menu du Jour	6,00 €

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€