

LA CARTE

ENTREES

- . Tartare d'Espadon
à l'aneth, coriandre fraîche et combava
12.00
- . Carpaccio de boeuf
huile d'olives, basilic, parmesan, salade verte
10 euros
- . Farandole de tomates et chèvre mariné
10 euros
- . Planche de charcuterie de pays
Jambon cru, boudin fermier, terrine maison
12.50
- . Samoussas Gascon au confit de canard
confit d'échalotes
10.00

- . Salade complète au poulet
poulet Tandoori, emmental, oufs durs.....
13.50
- . Assiette de l'auberge:
confit de canard, pomme de terre, lardons, magret, foie gras
16.50 euros
- . Double carpaccio de boeuf
Salade et frites
14.50

PLATS

- . Brochette de magret de canard
sauce tartare
1/2 magret : 13.50 euros
1 magret : 18.50 euros
- . Calamars persillés
riz menthe curry
15 euros
- . Entrecôte grillée
150g : 13.50 euros
300g : 18.50 euros
- . Mignon de porc farci au chorizo et
fromage de brebis
(caramel au piment d'Espelette)
15 euros
- . Suprême de pintade au citrons confits
15 euros
- . Pastilla d'agneau
15 euros
- . Curry de légumes en lasagne
13.50 euros

Entrée du jour.....6 euros

Plat du jour.....10 euros

Dessert du jour.....4.00 euros

Uniquement le midi en semaine

DESSERTS

- . Pana cotta aux fruits de saisons
6 euros
- . Mousse menthe chocolat
6 euros
- . Coupe de fruits melba
7 euros
- . Croustade aux pommes et sa glace
pruneaux armagnac
7.50 euros
- . Gâteau moelleux au citron et son sorbet
à la framboise
7.50 euros
- . Assiette de fromage de brebis
7.50 euros
- . Coupe de glace

Menu enfant (-12 ans)

- . Un verre de sirop ou de soda
- . Steak haché ou ailerons de poulet, frites
. Une boule de glace
10 euros

Il est nécessaire de réserver au 05 62 29 40 10