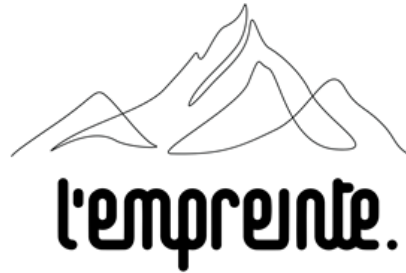


Menus uniquement le midi le mercredi 12, jeudi 13 et vendredi 14 Mars



MENU DÉTENTE

20 €

CONSOMMÉ DE VOLAILLE ET ÉFFILOCHÉ DE POULET NOIR D'ASTARAC BIGORRE

BŒUF BOURGUIGNON, POMMES DE TERRE RÔTIES ET CHOU ROUGE

FRUITS FRAIS INFUSÉS DANS UN SIROP À LA VANILLE ET GRAND MARNIER

MENU PLAISIR

32 €

Mise en bouche

TARTELETTE, croustillante, légumes d'hiver en vinaigrette d'agrumes, cromesquis de brandade et gambas, guacamole et jeunes pousses végétales

JOUES DE PORC, braisées longuement, jus de cuisson relevé au paprika, légumes du moment et chips de betterave jaune

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de Mr OMPRARET, Chèvre du domaine de Peyrogues, gelée maison au jurançon doux et pain de chez Campagnolle **9 €**

POIRE, pochée dans un délicat sirop au fenouil, celui-ci en fine gelée, crème légère au foin AOP de Crau, crumble au fenouil, crème glacée à la rose

Prix Nets, Service compris

