

Menu GRILLADIN - 19.90€

Pièce du boucher

accompagnée de salade verte et frites maison

Sauce au choix

Tiramisu du moment

OU

Flan pâtissier maison

OU

Coupe glacée 2 boules

Menu enfant - 11.00€

jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau, diabololo, verre de Coca,
verre de jus de fruits, verre de Fuze Tea,
steak haché ou croustis de poulet,
frites maison ou légumes du jour
1 boule de glace

Menu TERROIR - 27.00€

Salade de gésiers de canard

OU

Chiffonnade de jambon de pays et terrine maison

OU

Gravlax de saumon au beurre d'algues

Faux-Filet grillé

OU

Tartare de boeuf

OU

Souris d'agneau confite (suppl.4€)

OU

Escalope de saumon

Tiramisu du moment

OU

Flan pâtissier maison

OU

Baba au rhum et sa brunoise de fruits

OU

Dôme au chocolat

OU

Dame blanche

OPTION

***** ENTRÉE - PLAT : 24.00€

ou PLAT - DESSERT : 24.00€ *****

----- NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX. -----

Menu ISPIENS - 34.00€

Médailon de foie gras mi-cuit maison, toasts et chutney maison.

OU

Gravlax de saumon au beurre d'algues.

OU

Escargots de Salvagnac en feuilleté, crème de morilles.

Roulé de veau de 7heures et son jus corsé aux girolles et morilles.

OU

Souris d'agneau confite et son jus d'herbes.

OU

Ris de veau sauce gaillacoise.

OU

Seiche entière grillée à la plancha, sauce aïoli maison.

OU

Pièce du boucher

Dessert au choix

----- NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX. -----