

Menu Occitanie

29 € ttc

La salade à l'œuf des poules « noires de Caussade », magret séché, copeaux de
vieille tome du Ramier et croutons 1,8,6.3.14.9

Ou

Le foie gras de canard cuit en terrine, son chutney 1

* La poulette « noire de Caussade » sauce suprême aux champignons.8,6.1.7

Ou

Le cassoulet de Castelnaudary.8

Le gâteau de noix, confiture de lait 1, 6,7

Ou

Le croquant caramel, pommes fondues au safran de Julie Martin à
Montauban , crème légère à la perle de chasselas 6,1.3.7

* La poulette noire de Caussade suivant disponibilité de notre éleveur

Ce menu est élaboré qu avec des produits de région en favorisant les circuits courts et cuisiné cent pour cent
maison