

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

Ou

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

* La volaille fermière de chez Frédéric Goguet
sauce suprême champignons 1,8,6

Ou

Le cassoulet de Castelnaudary 9,8

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

Ou

Le croquant caramel, pommes fondues au safran de Julie Martin ,
crème légère à la perle de chasselas 6,1

* 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