

Menu Occitanie

29 € ttc

La salade à l'œuf parfait, magret séché, copeaux de vieille tome du Ramier et croustons
1,8,6.3.14.9

Ou

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

* La poulette noire de Caussade cuite en basse température
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 Frédéric Goguet

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