

# Menu Occitanie

29 € ttc

Le consommé de poule lutté, brunoise de légumes et truffe 1.8.10.

Ou

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

\*\*\*\*\*

\* La poule au pot de chez Goguet 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 à Molière

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