

Menu Occitanie

29 € ttc

La salade à l'œuf parfait, jambon de magret et croutons 1.8.10.

Ou

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

* La poule noir 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 Soguet à Molières Ce menu est élaboré avec des produits de région en favorisant les circuits courts et cuisiné cent pour cent maison