

## La Carte du Jour du Maître Restaurateur

MENU DU JOUR à 25.00€ Hors Boissons

Attention Réservation Obligatoire, Menus non contractuels, nous nous réservons le droit de changer un plat et de le remplacer, selon l'arrivage..., sans prévenir.

Sans Gluten, Végétarien...sur Demande

Ou PLATS A LA CARTE

### Entrées

Terrine de Campagne de Porc Lourd de Pays	12,00 €
Velouté de Légumes d'Hiver et Huile de Noix	12,00 €
Quiche aux Oeufs et Lait Bio, Jambon Blanc Fermier Ariégeois et Poireaux	12,00 €

### Plats

Filet de Cabillaud, Rizotto au Saumon et Sauce Vierge	18,00 €
Poulet Label Rouge Rôti, Sauce au Vin Rouge, Embeurrée de Choux Verts et Dés de Jambon de Pays	18,00 €
Basse Côte de Boeuf Angus 350 grs, Sauce du Moment, Pommes de Terre de la Famille Vergé, Frites à la Graisse de Canard	18,00 €
<i>Liste de l'Origine et l'élevage à demander à votre arrivée. Supplément 8.00€ en plus du Menu du Jour</i>	
Tagliatelles Aux Légumes de Saison	18,00 €

### Desserts

Ananas Rôti, Biscuits Spéculos et Glace du Moment	6,00 €
<i>Supplément 4.00€ sur le Menu du Jour</i>	
Pudding Façon Pain Perdu et Crème Anglaise	6,00 €
Salade de Fruits Frais de Saison et son Sorbet	6,00 €
Tarte Pâte Brisée aux Pommes	6,00 €
Assiette de Fromage du Pays et d'Ailleurs	6,00 €