



# Carte



## Entrée

	<i>A la carte</i>	<i>Dans le menu (Supplément)</i>
<i>Risotto Glacé à la Bisque de Langoustines et Tagliatelles de Légumes Biologiques du Moment, Tempura de Queux de Langoustines</i>	8	2
<i>Velouté de Butternut Biologiques et Eclats de Châtaignes du Pays</i>	6	
<i>Omelette deux Œufs de la Tuilerie du Gay à Saverdun et aux Cèpes du Pays</i>	10	4
<i>Galantine de Volailles Fermières du Gers, Oignons Confits au Romarin et Aux Amandes Effilées, Salade d'Hiver</i>	6	

## Plat

<i>Filet de Poisson du Jour, Poêlée de Légumes Bio et Purée de Céleri Bio</i>	12	
<i>Calamars Grillés, Poêlée de Légumes Bio et Riz Blanc</i>	14	2
<i>Tendre Paleron Grillé, Purée de Patates Douces Biologiques, Poêlée de Légumes Bio et Sauce au Vin Rouge</i>	14	2

## Dessert

<i>Crème Brulée au Lait Fermier Infusé à la Cardamome</i>	6	2
<i>Mousse au Chocolat Noir Valrhona 70% « Guanaja »</i>	4	
<i>Le Fromage du Jour</i>	6	2
<i>Glace Artisanale Philippe Faur 2 boules au choix; Chocolat, Vanille Bourbon, Citron Jaune, Poire</i>	6	2

*Viandes : Origine, Elevage, Abattage FRA – Prix Nets en Euros TVA et Service Compris  
La Liste des substances allergènes contenues dans nos préparations, est tenue à votre disposition.*

*Carte et menus à titre indicatif, non contractuels, pouvant être modifiés sans préavis.*