

## Nos entrées

- Pâté en croûte de foie-gras de canard truffé...** 20€
- Foie-gras de canard mi-cuit,** chutney de fruits d'automne... 17€    A partager: 24€
- Symphonie de nos 3 foie-gras...** à partager en entrée: 30€    en plat: 34€
- Velouté de potimarrons,** cappuccino de champignons... 10€
- Saumon fumé par nos soins,** crémeux citron et blinis... 15€
- Pieds de cochon** désossés, servi chaud, aux champignons... 15€

## Nos plats

- Notre canard en 2 versions,** aïelles et millefeuille de pommes de terre... 25€
- Souris d'agneau confite** au cumin, risotto de crozets... 30€
- Quenelles de brochet,** sauce aux étrilles, riz Basmati... 22€
- Cassoulet** du Chef aux haricots tarbais... 22€
- Civet de chevreuil Grand veneur,** garniture royale... 28€
- Ris de veau rôtis** aux petits légumes racines et émulsion de pommes de terre au café... 28€

## Nos douceurs

- Fromage** gourmand accompagné d'un verre de blanc moelleux... 15€
- Croustade** aux pommes chaude et arrosée à l'Armagnac... 12€
- Chocolat,** sarrasin et sorbet cacao... 10€
- Saveur citron...** 10€
- Tarte tatin aux pommes,** crème double... 12€
- Fameuses crêpes** façon Suzette, flambées... 16€

# Menu Découverte 36€

*Velouté de potimarrons, cappuccino de champignons*



*Quenelles de brochet, sauce aux étrilles et riz Basmati*



*Crèmeux au chocolat, nougatine au sarrasin et sorbet cacao*

## CLICK AND COLLECT

**Pâté croûte de foie-gras de canard truffé...** 17€

**Foie-gras de canard mi-cuit,** chutney de fruits d'automne... 14€      A partager: 20€

**Saumon fumé par nos soins,** crèmeux citron et blinis ... 12€+5€ en plat)

**Cassoulet** aux haricots tarbais 15€

**Croustade** aux pommes (dessert à déguster tiède) 8€