



# La Carte

Entrées	Prix €
- Oeufs cocotte <sup>(1)</sup> aux magrets de canard séchés	4,50
- Potage de Saison	4,50
- Panna Cotta de tomates séchées et parmesan <sup>(1)</sup>	4,50
- Salade des Pyrénées	11,00
- Salade de chèvre chaud ( cabecous fermiers ) <sup>(2)</sup>	11,00
- Salade Gasconne avec foie gras de canard	14,00
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit	14,00
- Escalopes de fois gras de canard aux fruits	16,50
- Capaccio de Thon fumé maison	14,00 €

Plat principal	Prix €
- Magret de Canard garni	15,00
- Confit de Canard garni	15,00
- Pièce de Boeuf garnie ( <i>Origine France</i> ) environ 350g	18,50
- Filet de poisson garni	14,00
Fromage de Brebis	4,00
Desserts au choix	4,00
Glaces « Carte d'Or » 2 boules avec crème fouettée	4,00
Glaces « Carte d'Or » Supplément 1 boule	1,50
Supplément alcool pour Dessert (2 cl)	1,50