

LA CARTE

ENTREES

<i>Potage de Saison</i>	4,50 €
<i>Œufs cocotte aux magrets de canard séchés</i>	4,50 €
<i>Rillettes au Saumon fumé</i>	4,50 €
<i>Salade des Pyrénées</i>	10,50 €
<i>Salade de chèvre chaud</i>	9,50 €
<i>Salade Gasconne avec foie gras de canard</i>	13,00 €
<i>Gambas à la plancha</i>	13,00 €
<i>Escalope de fois gras de canard aux fruits</i>	16,00 €
<i>Terrine de fois gras de canard mi-cuit</i>	13,00 €

PLATS

<i>Pièce de bœuf garni Sélection bouchère origine CE 250gr</i>	17,00 €
<i>Magret de canard garni</i>	14,00 €
<i>Confit de canard garni</i>	14,00 €
<i>Filet de poisson garni</i>	14,00 €

DESSERTS

<i>Fromage de Brebis</i>	4,00 €
<i>Desserts maison au choix</i>	4,00 €
<i>Glaces « Carte d'or » deux boules avec Chantilly</i>	4,00 €
<i>Glaces « Carte d'or » Supplément une boule</i>	1,50 €
<i>Supplément alcool pour Dessert (2cl)</i>	1,50 €