

Menu Terroir 28 €

Entrées

Panko de brebis à l'asiatique

pavé de brebis de chez En trunc (31 seyre), croûte de basilic, chapelure panko, salade verte, sauce aigre douce

Salade de Gésiers

Gésiers de canard confits, salade verte, crudités, pommes confites

Terrine artisanale de campagne (maison Consolaro 31)

Soupe de melon au basilic

melon frais, basilic frais, vin de muscat, jus de citron, huile d'olive et menthe fraîche

Plats

Cassoulet maison à la saucisse de Toulouse

Cuisse de canard confite

cuisse de canard confite maison, pommes de terre rôties à la graisse de canard, poêlée de légumes du moment, sauce au choix

Pièce du boucher

Pièce de viande de 250 gr, pommes de terre rôties à l'ancienne, légumes de saison sauce au choix

Rib's laqué au miel de Nailloux (maison Ploncard)

ribs de porc, marinade aux herbes, paprika et miel, pommes de terre rôties, poêlée de légumes du moment, sauce au choix

Desserts

Coupe glacée (2 boules)

Crème caramel maison

La Pomme du Pastel

Pomme en pâte feuilletée façon tatin, nappée au caramel beurre salé

L'Assiette de fromage

Trilogie de fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel

Mousse au chocolat maison