

HIVER 2013

LES ENTRÉES



Velouté de céleri rave, sorbet à la betterave

Risotto aux cèpes

Bouchée de radis noir au fromage frais et canard fermier

Véritable panais rémoulade, gésiers de volaille confits

Terrine de bêtilles de poulet à l'armagnac, mâche, vinaigrette à la clémentine

Foie gras de canard de la Maison Paris poêlé aux figues et à l'ail

Assiette de Jambon Noir de Bigorre

Lou Pastifret, salade mélangée

Boudin de Porc Noir de Bigorre grillé, sauce moutarde

LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT



Salade mélangée

Purée de pommes de terre « maison »

Haricots Tarbais « comme autrefois » de la famille Patacq

Epinards minute de Stéphane Guihard

LES PLATS



Le Gigot d'Agneau fermier du Quercy à la broche et ses haricots tarbais au Jus

Ris d'agneau du Quercy sautés aux pleurotes

Nos cocottes de pièces d'agneau en cuisson de 7 heures

Echine de Porc Noir de Bigorre grillée à l'ail confit et aux pleurotes

Côtes du carré de Porc Noir de Bigorre rôtie

Demi-magret de canard des Landes grillé

Brochettes de cœurs de canard des Landes et lard de Noir de Bigorre grillés

Cocotte de magret de canard landais à l'ail et au thym

Ma macaronade du Bon Vivre

Tagliatelles, champignons blancs, foie gras de canard poêlé

Pot au feu de canard, chou farci et légumes oubliés

Côtes du carré d'agneau fermier du Quercy grillées

Poulet de ferme « Pategrain» rôti à la broche

LES FROMAGES



Azkorria (brebis d'Iraty) et sa confiture maison

Bleu des causses de l'Aveyron

Assortiment de fromages

NOS DESSERTS



Pain perdu d'Huguette

Moelleux au chocolat, sauce au chocolat

Riz au lait façon Grand-Mère cuit au lait cru

Crêpes comme à la maison

Tarte tatin, crème fouettée à l'armagnac

Tarte fine aux poires, glace au lait fermier

Boule de crème glacée maison : Vanille ou lait fermier

"Des Terroirs, des hommes, une histoire partagée"