

# mes sélections du erroir

---

Sur simple demande, notre Chef peut s'adapter à vos contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part

& Menu Enfant (- 12 ans) : 8 €

Le Pavé de Bœuf de Soule grillé  
Ou Le Filet de Poisson du Jour cuit à la vapeur

Pommes sautées

Coupe de glaces ou Moelleux au Chocolat

---

& Amuse Bouche / Entrée ou Plat / Dessert : 19 €

Ce menu est servi du lundi au vendredi, midi et soir  
(Il n'est pas proposé le samedi, le dimanche  
et les jours fériés)

& Amuse Bouche / Entrée / Plat / Dessert: 25.00 €

## L'Amuse-Bouche du Jour

---

L'Artichaut farci, Purée de Haricots maïs,  
Andouille d'Agneau, Poitrine Grillée

Ou

Le Pressé de Queue de Bœuf au Foie Gras,  
Condiments au Vinaigre

Ou

Le Rizotto d'Asperges, Carpaccio de Saumon,  
Sauce mousseline

---

Le Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo,  
Endive Meunière

Ou

La Terrine d'Agneau façon Blanquette,  
Tartiflette au Fromage de brebis

Ou

La Médaille de Cochon de Lait braisé, Jus aux Epices,  
Purée de Panais

---

Le Gâteau de pain Perdu caramélisé,  
Soupe de pruneaux, Glace Pruneaux Armagnac

Ou

La Panacotta Vanille, Coulis de fruits Rouges,  
Tuile aux Amandes

Ou

La Mousse Citron Meringuée et son Sablé Breton

Ou

Les Mini Profiteroles Praliné et leur Soupe de Chocolat Chaud

Ou

Le Fromage de Larrau et sa Confiture de Fruits Rouges

