

*MENU « **du marché** » de 19 € à 24 €*

*Entrée + plat 19€*

***ENTRÉES***

*Velouté « crème DuBarry », mousse de mascarpone  
Croquant de sésame*

*ou*

*Pennes en salade gourmande, poulpes grillés  
Tomates sauce vierge*

*ou*

*Carpaccio de saumon fumé au fenouil  
Graines de moutarde*

***PLATS***

*Dos de saumon rôti à l'oseille  
Rizotto aux moules*

*ou*

*Aiguillettes de canard sans graisse, aux airelles  
Purée de patate douce*

*ou*

*Jarret de porc confit et grillé  
Haricots de Vendée*

***DESSERT ou FROMAGE***

*Crouçons de seigle au chèvre chaud  
Petites salades aux noix*

*ou*

*Trio de pâtisseries*

*ou*

*Faisselle au miel de montagne et pollen de fleurs*

***MENU ENFANT 10 €***

*Salade de tomates*

*Filet de truite ou poulet ou magret*

*Coupe de glaces 2 boules*

*Jus de pomme ou orange*

mes  
Sélections  
du Terroir

MENU Terroir « *Spécial Logis* » 30 €

*Jardinière de légumes aux 3 Fumés par nos soins au bois de hêtre  
(Magret - Foie gras – Truite)*

ou

*Galette de châtaigne à l'ail et à l'anchois  
Croquant de légumes glacés et petite salade au magret fumé*

ou

*Délice de canard au foie gras et pruneaux, petits légumes en croque- sel  
Chutney de dattes*

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

*Cassoulet «Grand-Maman » au canard confit par nos soins  
saucisse de Quillan, croûtons aillés*

ou

*Carré de cochon confit et grillé  
Lasagnes d'aubergines, pomme au four*

ou

*Filet de saumon de fontaine aux langoustines  
fondue d'épinards et rizotto aux moules*

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

*Duo des Pyrénées, pomme, poire, confiture de cerises noires sup3€*

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

*Milla de maïs tiède pané au pain d'épices, glace*

Ou

*Pâtisserie du moment*

# *MENU DECOUVERTE 53 €*

*LE CHEF RAPHAËL PUCHOIS VOUS  
PROPOSE :*

## *MISE EN BOUCHE TRILOGIE DU JOUR*

### *ENTRÉE*

*GALETTE DE CHÂTAIGNE À L'AIL ET  
ANCHOIS  
CROQUANT DE LÉGUMES GLACÉS, PETITE  
SALADE AU MAGRET FUMÉ*

### *1<sup>ER</sup> PLAT*

*DOS DE BAR À L'INFUSION DE COCO  
JUS MOUSSANT ET PLAISIR DU JARDIN AUX  
ÉCREVISSES*

### *SORBET*

*GLACE FIGUES À LA CARTHAGÈNE*

### *2<sup>E</sup> PLAT*

*RIS DE VEAU ET SAINT JACQUES AU  
WHISKY EN CROÛTE D'ÉPICES  
COQUILLES DE PÂTES FARCIES AUX PLEUROTES  
OU  
AUX TRUFFES ET FOIE GRAS (SUPPL. 15 €)*

### *FROMAGES*

*DUO DES PYRÉNÉES  
« POMMES, POIRES ET CONFITURE DE CERISES  
NOIRES*

### *DESSERT AU CHOIX*

## Nos Entrées 14 €

*Cannelloni de langoustines gratinées  
au jus d'algues*

*Filets de rouget à la provençale  
petits légumes croquants au guacamole*

*Fricassée de ris de veau et rognons d'agneau en papillote  
aux pleurotes*

*Tartare de gambas, rémoulade de céleris et carottes  
purée de tomates fraîches au piment d'Espelette*

*Galette de châtaigne à l'ail et aux anchois  
petite salade au magret fumé et légumes glacés*

*Œufs coque au foie gras et petites morilles  
en coque d'épices*

## Spécialités du chef : 16 €

*Escalope de foie gras tiède , poire fraîche au tilleul*

*Roulé de Foie Gras de canard au chutney de dattes,  
Cuit à la vapeur, miel de montagne et pain d'épices*

### Végétariens

Assiette de légumes froids ou chauds 12 €

## Nos Poissons 22 €

*Filet de bar à l'infusion de coco  
jus moussant d'écrevisses et plaisir du jardin*

*ou*

*Noix de Saint Jacques rôties au pain d'épice  
endives braisées à la chicorée*

*ou*

*Blanquette de homard aux pâtes fraîches*

*ou*

*Sandre et carpe en papillote  
jus d'anguilles, riz impérial*

*ou*

*Dos de cabillaud en coque de noisettes  
jus de betterave et lasagne d'aubergines*

*ou*

*Bourride de lotte  
Petits croûtons aillés, rizotto aux moules*

## Spécialités 24 €

*Choucroute fraîche de la mer au beurre rose*

---

*Boudin de Saint Jacques aux truffes  
Brûlé et mousseline d'oursins, feuilleté d'épinards à la crème*

## Nos Viandes et Volailles 22 € (provenance CEE)

*Tournedos de canard et foie gras poêlé  
exotique « mangue-ananas », jus d'airelles*

*Grenadin de veau au poivre de Séchouan  
coquille de pâtes forestière*

*Joue de bœuf braisée aux baies de genièvre  
mousseline de céleris et lasagnes d'aubergine*

*Filet de bœuf grillé au vin de Maury  
parfum de truffes, purée de patates douces*

*Carré d'agneau et petits rognons rôtis aux herbes de Provence  
piperade au piment d'Espelette*

## Spécialités régionales 24 €

*Cassoulet aux 3 confits*

*cuisse de canard, carré de porc, saucisse de canard, le tout confit par nos soins*

*Pigeon rôti au foie gras*

*jus réduit aux figues, fruits frais au miel de montagne*

*Ris de veau et Saint Jacques au whisky en croûte d'épices*

*coquilles de pâtes farcies aux pleurotes  
ou aux truffes et foie gras (suppl. 15 €)*

## Fromages 8 €

*Duo des Pyrénées, confiture de cerises noires fruits du jardin*

*Assiette de fromages au lait cru et petites salades aux noix*

## Nos pâtisseries « maison » 8 €

*Tiramisu au chocolat noir et liqueur de café*

*Succès pistache, sauce cannelle*

*Charlotte pomme-cassis et sorbet*

*Castel au pralin, confiture de lait entier au Bourbon de vanille*

*Mocassin au coco, fruits des bois, caramel au beurre demi-sel*

*Poires fraîches pochées au tilleul en 2 façons*

*Café gourmand*

## Spécialités 10 €

*A commander en début de repas*

*Eclair cuit minute façon profiteroles au pralin*

*Mille-feuilles chaud au chocolat noir  
et glace à la menthe*

*Assiette de pâtisseries*