

*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^{ER} PLAT

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

SORBET

GLACE FIGUES À LA CARTHAGÈNE

2^E 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