

Menu du Marché
(Tous nos plats sont faits maison)
26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Velouté de lentilles bio et locales
- Saucisson brioché de truite des Pyrénées et saint jacques, bisque de homard maison
 - Saucisson brioché de cerf, veau et porc, sauce au Maury
 - Nems aux légumes et aux champignons noirs
 - Samossa de porc local
 - Nems au porc local et patate douce
 - Ha Cao, ravioles de gambas vapeur

Plats du jour au choix

- Civet de cerf des Pyrénées, cèpes de nos montagnes, risotto de petit épeautre bio et local
 - Pavé de Turbot, sauce au saumon fumé, fondue de poireaux
- Choucroute bio Maison (Knack, poitrine, jarret, saucisse de Morteau)
- Joue de Bœuf (EU) confite, jus réduit, Choux au beurre, carottes bio
- Ribs de cochon des Pyrénées, marinées aux épices BBQ, frites du Pays de Sault

Dessert ou Fromages au choix

- Moelleux au chocolat noir glace à la vanille
 - Crème brûlée à la vanille
- Nougat glacé au caramel au miel bio local, fruits confits (cerises, gingembre), nougatines
- Duo de fromages (bethmale Ariège vache / tome mixte chèvre brebis du pays basque)