

# (Qu'est-ce qu'on mange?)

Nous privilégions les filières courtes, les produits locaux, frais et de saison, cuisinés par nos soins pour le plaisir de déguster des plats authentiques et savoureux.

- Terrines, rillettes et confit de canard : Valérie GIMENEZ, ferme du Touméou à CHARLAS (proposés aussi en vente à emporter)
- Viande de porc (barbecues) : Didier FRECHOU, ferme de CASSAGNAOU à PEYRISSAS (présent sur les marchés locaux)
- Autres viandes : boucheries SUSPENE et CANDOTTO à AURIGNAC
- Légumes : production Bio de Raphaël SPEZIALI, à CASSAGNABERE (présent sur le camping en haute saison le dimanche matin)
- Fruits et autres légumes : primeur d'AURIGNAC
- Desserts : confection maison  
Glaces : production artisanale locale KIMGLACE

# (La Carte)

## Entrées

- Tomate-mozarella-basilic 4,50 €
- Terrine de canard 4,50 €

## Plats

- Confit de canard, légumes de saison 13,50 €
- Parmentier de saumon, salade 12,50 €
- Dahl de lentilles corail (plat indien végétarien) 11,50 €
  
- Plat enfant 8,50 €  
Plat à la carte au choix (portions adaptées), sauf confit de canard

## Fromages

- Sélection de fromages affinés du Mont Royal (meilleur ouvrier de France) - selon approvisionnement - 7,50 €

## Desserts

- Trio gourmand (Financier aux amandes, boule glace, salade de pastèque) 6,50 €
- Crème brûlée au thym citron 6,50 €
- Coupe de glaces artisanales de chez *KIMGLACE*
  - 1 boule 2,50 €
  - 2 boules 3,50 €
  - 3 boules 4,50 €
- Gaufre liégeoise, sucre glace et boule de glace au choix 6,50 €

## Menu enfant (moins de 10 ans)

- Plat à la carte au choix, sauf confit de canard 11,00 €  
+ glace au choix ou coupe 1 boule