

(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 : boucherie SUSPENE à AURIGNAC
- Légumes : production Bio de Julien BOUDOU à St MARCET
- Fruits et autres légumes : primeur d'AURIGNAC
- Fromages : fromagers du Mont Royal, Dominique BOUCHAIT, Meilleur Ouvrier de France
- Desserts : confection maison
Glaces : production artisanale de Philippe FAUR (Ariège)



menu donné à titre indicatif, ardoise du jour à consulter sur place

Entrées

- Rillettes de canard 5,90 €
- Mousseline de courgettes, féta et graines torréfiées 5,90 €

Plats

- Confit de canard, purée de patates douces (20mn d'attente) 18,90 €
- Bruschetta: pesto, tomate, mozzarella et jambon cru, servie avec
salade verte 13,90 €
- Brandade de morue , salade 14,90 €

Fromages

- Sélection de fromages affinés du Mont Royal 9,90 €
(meilleur ouvrier de France) - selon approvisionnement -

Desserts

- Crème brûlée au pélargonium rosat 7,90 €
- Gaufre liégeoise, sucre glace et boule de glace au choix 7,90 €
- Coupe de glaces artisanales
 - 1 boule 2,90 €
 - 2 boules 4,50 €
 - 3 boules 5,90 €

Menu enfant (moins de 10 ans)

- Plat à la carte au choix, sauf confit de canard
ou gratin de coquillettes au grattons de canard 12,90 €
+ glace au choix ou coupe 1 boule