
ENTRÉES

APPETIZERS

à la carte

FOIE GRAS MAISON CUIT AU TORCHON House specialty	18
SAUMON FUMÉ MAISON Home made cold smoke salmon	13
TARTARE DE SAUMON Salmon tartare	13
AIGUILLETES DE CANARD GRILLÉES TERIYAKI Grilled thin slices of duck teriyaki	12
CASSOLETTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME Snails cassolette with cream	10
SOUPE DE POISSON MÉDITERRANÉENNE Fish soup	12
TERRINE MAISON PORC ET CANARD Home made pork and duck terrine	10
RILLETES DE CANARD MAISON	8

AU MOINS 3 ENTRÉES SERONT
FACTURÉES POUR LES PETITES FAIMS
a minimum of 3 appetizers will be charged
for small appetites

TABLE D'HÔTE

servie avec potage ou salade

CERF ROUGE GRILLÉ, SAUCE AU VIN ET FOIE GRAS Grilled of venison (red deer), wine sauce and foie gras	37
CARRÉ DE COCHONNET AU PORTO ET CHORIZO Rack of piglet with Porto and chorizo	36
CONFIT DE CANARD, ROQUETTE, GÉSIERS ET MAGRET SÉCHÉ Duck confit with arugula, gizzards and dried magret	33
MAGRET GRILLÉ FARCI AU CANARD CONFIT ET AU FOIE GRAS Grilled magret stuffed with duck confit and foie gras	37
FILET DE SAUMON AUX CREVETTES, VIN BLANC, CHAMPIGNONS Filet of salmon with shrimps, white wine and mushrooms	33
SOURIS D'AGNEAU CONFITE 15H AU JUS D'ÉPICES ET AMANDES Lamb shank confit 15h, roasted with juice, almonds	36
LE CASSOULET DU P'TIT PLATEAU AUX CINQ VIANDES épaule de porc, saucisson, saucisses, joue de porc et canard confit Pork shoulder, garlic sausage sausages, pork cheeks, duck confit	33

CAFÉ FILTRE, THÉ OU TISANE
coffee, tea or herbal tea

DESSERTS

SWEET TOOTH

CROUSTILLANTS GASCONS, GLACE À L'ARMAGNAC 9
PRUNEAUX FARCIS AUX GRIOTTES EN PÂTE FILO, CRÈME DE PRUNEAUX,
ÉCORCES D'ORANGES CONFITES, ET A MANDES GRILLÉES

Croustillants gascons, with armagnac ice cream
prunes stuffed with griottes, plum preserve, grilled almonds,
candied orange peels wrapped in filo, oven-baked,
served with armagnac ice cream

CROQUANT PRALINÉ AU CHOCOLAT NOIR 9
APPAREIL DE PRALIN, DE CHOCOLAT AU LAIT ET DE GAUFRETTES BROYÉES,
SURMONTÉ D'UNE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse on a praline crust
chocolate almonds wafers topped with dark chocolate mousse

CRÈME BRÛLÉE 8
la vraie traditionnelle

ILES FLOTTANTES VANILLE ET CARMEL 8
MERINGUES POCHÉES SUR CRÈME ANGLAISE

Floating islands, vanilla and caramel
poached meringues on a crème anglaise

SORBETS MAISON 7.5
3 CHOIX

Home made sherbet
3 choices
