

ENTRÉE :

La Tomate d'antan et burrata 16e

Le bouquet de salade 16e

AU CHOIX *truite fumée de la balagnas ~ charcuterie de pays toy ~ croutons au fromage frais*

PLAT:

L'echine de porc confite 22e

Jus glacé aux champignons

L'assiette végé 19e

Fallafels à la libanaise, sauce blanche aux herbes

La truite entière 22e

Huile chimichuri

Le mouton AOP de barèges 24e

Selle et cotelette grillée

Le croustillant de pied de cochon 23e

Farci à la trompette de la mort, sauce aux champignons

La garbure complète (2 personnes minimum) 25e/personne

Soupière de garbure et jarret de cochon

Accompagnement: pommes de terre grenaille et légumes de saison grillés

DESSERT:

La tarte à la myrtille et framboise 9e

Le fondant au chocolat, chantilly mascarponne 9e

Le Fromage (sec ou faiselle) 8e

La glace au lait de brebis

1 boule 2,60e

2 boules 5e

3 boules 7e

MENU 33e

ENTRÉE :

Le bouquet de salade:

AU CHOIX *truite fumée de laurier balagnas ~ charcuterie de pays toy ~ croutons au fromage frais*

PLAT:

L'ecbine de porc confite

OU

L'assiette végé

OU

La truite entière

DESSERT:

La tarte à la myrtille et framboise

OU

Le fondant au chocolat , chantilly mascarpone

OU

Le fromage (sec ou faisselle fermière)

OU

La glace au lait de brebis (2 boules)

Menu marmotton (- de 10 ans) Steak haché du boucher et pommes de terre et dessert au choix 13e