

La Carte d'Hiver

Entrées

Salade de Chèvre des Cordeliers	18,00 €
<i>Salade, Chèvre Rôti, lardons, croutons, toasts pain de Mie aux céréales, Miel. Salade Gourmande</i>	
Salade Gourmande	25,00 €
<i>Salade, Pignons de pin, lardons, Gésiers de Canard confits, Magrets fumés "maison", manchon de canard confit, jambon cru et son toasts de foie gras "maison"</i>	
Ballotine de Foie Gras Mi-Cuit au cognac "maison"	16,00 €
<i>sur son pain d'épices et confiture de Figues</i>	
Cassiolette de St Jacques aux agrumes et sa gambas Flambée	22,00 €
<i>et ses petits légumes "maison"</i>	
Planche de charcuterie et son Camembert Rôti	18,00 €

Plats

Accompagnement Frite Maison ou Poêlée de Légumes

Tête de Veau sauce gribiche "origine UE"	18,00 €
Cuisse de Canard confite du "Sud Ouest "	19,00 €
Bavette D'Aloyau "origine Irlande"	21,00 €
Andouillette Artisanale "boucherie Marassé"	18,00 €
Tripes Artisanales "boucherie Marrassé"	18,00 €
Jarret D'Agneau confit au thym et miel "Origine Nouvelle Zélande"	28,00 €
Truite Meunière aux Amandes "maison"	18,00 €

Desserts

Trilogie de Fromages	9,00 €
Fondant au chocolat "maison" Coeur coulant aux fruits rouges <i>et sa boule de Glace</i>	9,00 €
Croustade Agenaise "maison" <i>et sa boule de Glace pruneaux Armagnac</i>	12,00 €
Tarte Tatin "maison" <i>et sa boule de glace vanille</i>	9,00 €
Pain Perdu coulis caramel au beurre salé "maison"	8,00 €
Forêt Noire Des Cordeliers "maison"	12,00 €
Café Gourmand "maison"	10,00 €