



<i>Entrée - plat - dessert</i>	<i>29 €</i>
<i>Entrée - plat ou plat - dessert ou entrée - dessert</i>	<i>24 €</i>
<i>Entrée ou plat</i>	<i>18 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>9 €</i>
<i>Menu enfant jusqu'à 12 ans</i>	<i>13 €</i>

ENTRÉES

- *Velouté de potiron et éclats de châtaignes*
- *Croustillant de chèvre chaud, salade*
- *Moussaka d'aubergines et pois chiches*
- *Planche de charcuteries de la maison Labaume*
- *Gravlax de saumon maison, purée d'avocat*

PLATS

- *Endive au jambon, sauce au Bleu de pays*
- *Magret de canard, sauce au vinaigre de framboise et
pommes de terre à la fleur de sel*
- *Entrecôte, frites,
sauce Roquefort, Béarnaise ou poivre*
- *Tripoux de Naucelle, pommes de terre vapeur*
- *Filet de truite saumonée de la pisciculture de St Frézal,
riz et légumes*

DESSERTS

- *Assiette de fromages de Pays*
- *Panna cotta au miel, crème de marron ou coulis de
fruits rouges*
- *Crumble au citron*
- *Tarte aux pommes et glace à la vanille*
- *Fondant au chocolat et glace aux fruits rouges*
- *Glaces et sorbets*

MENU ENFANT

*Poisson pané ou nuggets de poulet ou steak haché
Accompagné de frites ou pâtes
Gauffre ou glace aux Smarties*

TOUS NOS DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS



<i>Starter – main course – dessert</i>	<i>29 €</i>
<i>Starter – main course or main course – dessert or starter – dessert</i>	<i>24 €</i>
<i>Starter or main course</i>	<i>18 €</i>
<i>Gourmet coffee</i>	<i>9 €</i>
<i>Children's menu up to 12 years</i>	<i>13 €</i>

STARTERS

- *Cream of pumpkin soup with chestnut slivers*
- *Warm goat's cheese crisp, salad*
- *Aubergine and chickpea moussaka*
- *Selection of charcuterie from Labaume*
- *Homemade salmon gravlax with avocado purée*

MAIN COURSES

- *Endive with ham, Bleu de pays sauce*
- *Duck breast, raspberry vinegar sauce and Entrecote
steak, potatoes with fleur de sel*
- *Roquefort, Béarnaise or pepper sauce*
- *Tripoux from Naucelle, steamed potatoes*
- *Fillet of salmon trout from the St Frézal fish farm, rice
and vegetables*

DESSERTS

- *Plate of Paysets cheeses*
- *Panna cotta with honey, chestnut cream or red fruit
coulis*
- *Lemon crumble*
- *Apple pie with vanilla ice cream*
- *Chocolate fondant with red fruit ice cream*
- *Ice creams and sorbets*

CHILD MENU

*Breaded fish, chicken nuggets or minced steak
Served with chips or pasta
Waffle or ice cream Smarties*

ALL OUR DESSERTS ARE TO BE ORDERED AT THE
BEGINNING OF THE MEAL

*Entrante - plato principal -
postre* 29 €

*Entrante - plato principal o
plato principal - postre o
entrante - postre* 24 €

Entrante o plato principal 18 €

Café gourmet 9 €

Menú infantil hasta 12 años 13 €

ENTRANTES

- Crema de calabaza con astillas de castaña
- Crujiente tibio de queso de cabra, ensalada
- Moussaka de berenjenas y garbanzos
- Selección de embutidos de Labaume
- Gravlax de salmón casero con puré de aguacate

PLATOS PRINCIPAL

- Escarola con jamón, salsa Bleu de pays
- Magret de pato, salsa de vinagre de frambuesa y patatas con flor de sal
- Entrecot, patatas fritas
- Roquefort, salsa bearnesa o a la pimienta
- Tripoux de Naucelle, patatas al vapor
- Filete de trucha asalmonada de la piscifactoría de St Frézal, arroz y verduras

POSTRES

- Tabla de quesos locales
- Panna cotta con miel, crema de castañas o coulis de frutos rojos
- Crumble de limón
- Tarta de manzana con helado de vainilla
- Fondant de chocolate con helado de frutos rojos
- Helados y sorbetes

MENÚ INFANTIL

*Pescado empanado, nuggets de pollo o filete picado
Servido con patatas fritas o pasta
Gofre o helado Smarties*

TOODOS NUESTROS POSTRES DEBEN PEDIRSE AL
PRINCIPIO DE LA COMIDA