

# LE **BON VIVRE**

DEPUIS 1990

## **LES GRIGNOTAGES**

Planche de charcuterie maison (2/3 personnes)

Planche de terrines maison, pickles de légumes (2/3 personnes)

Planche de salaisons de porc de Magnoac

Pain perdu salé, houmous, légumes de saison, chorizo grillé

Bol de frites maison

Croustillants de pieds de cochon

## **LES ENTRÉES**

Foie gras de canard poché au poivre de Tellichery, toasts de pain grillé

Velouté du moment

L'œuf parfait, crème de Haricots Tarbais & boudin Galabard grillé

Tartine de crème d'avocats aux herbes, truite marinée, chips de radis

Truite des Pyrénées marinée façon Gravlax

# LES PLATS

Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots Tarbais  
(*25min de cuisson*)

Cocotte de Magret de Canard et ses légumes de saison

Pot-au-feu de canard, chou farci et ses légumes

Saucisse de Toulouse grillée, pommes de terre grenaille confites, légumes de saison

Cocotte de pavé de merlu sur sa potée au chou

Cocotte de pâtes fraîches et légumes de saison pochés dans son bouillon façon Thaï

Risotto aux champignons, copeaux de brebis

Macaronade d'Huguette au foie gras poêlé

## LE MENU PITCHOUN

Une grenadine ou une limonade, saucisse de Toulouse frites, un riz au lait ou une glace

*Pour les moins de 12 ans*

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES DESSERTS

Assortiment de fromages

Riz au lait façon grand-mère

Croustade aux pommes et à l'armagnac

Pain perdu d'Huguette, glace à la vanille

Baba au Pousse Rapière, crème fouettée

Pavlova aux fruits de saison

Cœur coulant au chocolat, glace au lait (10 minutes de cuisson)

Coupe de glace au lait, crumble de cookies, caramel au beurre salé

Chocolat liégeois

Café liégeois

Coupe d'Artagnan (*Coupe de glace pruneaux-Armagnac*)

Le sorbet du moment

Le Gascoun Café (Espresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly)

++-

*Glaces faites maison au lait de chez Michel Cantaloube – Montauban*