****

**LES GRIGNOTAGES**

|  |  |
| --- | --- |
| Bocal de foie gras (125g) à partager | 39 € |
| Planche de charcuterie maison (2/3 personnes) | 17€50 |
| Pot de Pastifret | 14 € |
| Bol de frites maison | 4 € |

**LES ENTRÉES**

|  |  |
| --- | --- |
| Foie gras de canard poché au poivre de Tellichery, toasts de pain grillé | 17 € |
| Carpaccio de truite marinée, toasts de pain grillé, beurre aux herbes | 9€50 |
| Œuf cocotte au foie gras et asperges vertes, mouillettes de pain grillé | 10€ |
| Pain perdu salé, houmous de pois chiche, petits légumes, chips de chorizo | 10€50 |
| Rocamadour rôti au lard de Porc Noir de Bigorre, poires confites, crumble à l’ail, endives carmines | 11€50 |
|  |  |

****

**LES PLATS**

|  |  |
| --- | --- |
| Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots Tarbais (*25min de cuisson*) | 32 € |
| Macaronade d’Huguette (foie gras poêlé, tagliatelles, champignons) | 29 € |
| Saucisse de Toulouse grillée, légumes, pommes de terre grenailles confites | 19€50 |
| Cuisse de canard confite, légumes, pommes de terre grenailles confites | 27 € |
| Pavé de merlu rôti, lard de Porc noir de Bigorre, chou braisé | 26 € |
| Magret de canard en cocotte, légumes, pommes de terre grenaille confites | Demi 24 €  Entier 38 € |
| Carpaccio de magret de canard, copeaux de brebis, roquette | 19 € |
| Cocotte de pâtes fraîches et légumes de saison pochés dans son bouillon façon Thaï | 16 € |

**LE MENU PITCHOUN 12€**

**Une grenadine ou une limonade, saucisse grillée, frites, un riz au lait ou une glace**

***Pour les moins de 12 ans***

****

**LES DESSERTS**

|  |  |
| --- | --- |
| Assortiment de fromages (brebis et vache) | 15 € |
| Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille | 9 € |
| Riz au lait façon grand-mère | 6€50 |
| Croustade aux pommes et à l’armagnac | 9€50 |
| Cannelé façon profiterole | 9€ |
| Pavlova aux fruits rouges | 9 € |
| Cœur coulant au chocolat, glace au lait (10 minutes de cuisson) | 9 € |
| Crème brûlée à la vanille | 9 € |
| Coupe de glace au lait, caramel beurre salé, brisures de cookies | 8€50 |
| Coupe d’Artagnan (*coupe de glace pruneaux-armagnac*) | 8 € |
| Chocolat liégeois ou café liégeois | 8 € |
| Le Gascoun Café (*Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly*) | 9€50 |

*++-*

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

* ***Vanille, chocolat, café, glace au lait, pruneaux-armagnac***