

## Entrées...

Poireaux vinaigrette	8€
Le Carpaccio de Truite Fumée des Pyrénées	10€
Salade mozzarella, jambon de porc fermier, pignons de pin, vinaigrette à l'ail confit	9€
Soupe de courgette servie froide, oeuf mollet, croûtons à l'ail, sauce à la menthe	8€
Asperges mimosa, jeunes pousses, vinaigrette à la framboise	9€

## A Partager ou Pas...

Planche de Charcuterie Maison	21€
Planche de Saucisson et de Chorizo	8€50
Croustillants de Pied de Cochon, Sauce moutarde	9€50
Pot de Pastifret, Bol de Salade Verte	14€
Foie gras de Canard cuit au poivre, toast	17€

## Plats

Filet migon de porc fermier farci au foie gras, légumes sautés	29€
Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille persillées	23€
Le Poulet du Gers Grillé, ail en chemise et gratin de pâtes à l'emmental	23€
Cassoulet aux deux confits ( <i>cochon &amp; canard</i> ), Haricots blancs	28€
Le Demi-magret de Canard Rossini, sauce au poivre et Frites à la graisse Canard	31€
La Macaronade d'Huguette (Foie Gras Poêlé, Champignons, Tagliatelles, Madère)	28€

\*Supplément Bol de frites à la graisse de Canard 6€

### LE MENU PITCHOUN 12€

Une grenadine ou un jus de raisin, saucisse de toulouse, frites, un riz au lait ou une glace

*Pour les moins de 12 ans*

## Les Desserts

Mousse au Chocolat	7€50
Pain perdu d'Huguette, glace à la vanille	9€
Riz au lait façon grand-mère, Caramel Beurre Salé	7€50
Cannelé façon profiterole	9€
Tiramisu	7€50
Coupe d'Artagnan ( <i>coupe de glace pruneaux-armagnac</i> )	9€
Le Sorbet ou Glaces du moment	7€50
Le Gascoun Café ( <i>Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly</i> )	10€
Assortiment de fromages	15€
Salade de fraises, vanille, citron et chantilly	9€