

Entrées...

Le Carpaccio de Melon, Jambon de pays, Pignon de pain et Vinaigrette melon	10€
Tomates, Mozzarella, Vinaigrette à l'ail confit, Crumble à l'ail	10€
Soupe de courgette servie froide, oeuf mollet, croûtons à l'ail, sauce à la menthe	8€
Carpaccio de truite fumée des pyrénées, beurre maître d'hôtel et toast	10€
Houmous de carottes et pois chiches, piquillos et tranche de cake aux poivrons toastée	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

Salade fraîcheur : foie gras, magret froid, oeuf mollet, avocat, tomates, oignons frais, piquillos et croûtons à l'ail	22€
Saucisse de Toulouse, ratatouille	18€
Filet mignon 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, julienne de légumes en salade, vinaigrette soja, citron et graines de sésame torréfiées.	23€
Cassoulet aux deux confits (<i>cochon & 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€
Linguines à la sauce tomate, burrata et tomates séchées	23€

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

LE MENU PITCHOUN 12€

Une grenadine, 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€
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€
Coupe glacée à la vanille, Coulis à la fraise, Chantilly et Brisure de cake chocolat	8€