

Carte



Entrées

Salade verte	5
Pâté de campagne du Patron	9,50
Mariage de Saint-Jacques et langoustine tiède	14
Salade gasconne gésiers de canard, magret fumé et toast de foie gras maison	17
Fois gras mi-cuit maison canard français, 100gr	19
Suggestion du chef prix variable	

Plats

Omelette nature, salade verte et frites maison	10,50
---	-------

Poisson

Poisson du marché selon arrivage, cuit à la plancha	17
Filet de loup et coquilles Saint-Jacques crème de cèpes	28,50
Coquilles Saint-Jacques fraîches crème de cèpes	30

Carte



Plats

Viande

Toutes nos viandes sont des "Race à Viande" françaises

Steak haché frites maison et salade verte	10,50
Tête de Veau sauce ravigote	17,50
Confit de canard canard IGP, sauce poivre, frites maison	18,50
Pièce du boucher grillée 250gr, frites maison	18,50
Charlotte de magret de canard* canard IGP, sauce vin rouge	24
Entrecôte grillée 300gr, sauce roquefort ou poivre, frites maison	26

*Origine : canard des *Fleurons de Samatan*

Prix nets, toutes taxes comprises - Service de 12H à 13H30 / 19H30 à 21H