

42€/ personne- Ces prix s'entendent nets TTC

# Menu La Poule d'Or

Les gougères au fromage et saucisson



Le saumon mariné, pommes à l'huile, crème de ciboulette

Les œufs à l'ivrogne comme dit Pierre Perret

Les asperges blanches, crème moutardée à la ciboulette

La pomme de terre farcie aux pieds de cochon et aux escargots

La salade « belle poulette », blanc de poulet, parmesan, croûtons dorés, sauce aux anchois



Le fish and chips de perche, sauce tartare

Le filet de bœuf, sauce aux graines de paradis, pommes de terre frites (+4€ par personne)

La souris d'agneau confite aux haricots blancs et aux herbes

Le parmentier de queue de bœuf

La tête de veau à la sauce poulette, légumes du moment

Le pain perdu de joue de lotte, sauce au beurre blanc



Le fromage des Pyrénées

L'énorme œuf à la neige

Le gros chou à la crème et au caramel

Le saucisson de chocolat

La tarte fine aux pommes

Le gros cannelé : une tuerie pour 2, glace au caramel

Certains plats sont accompagnés d'un gratin de pommes de terre ou d'un gratin de légumes

**Réservez le fameux poulet en crouste de sel avec sa sauce aux herbes, servi pour 4 convives (supplément de 5€ par personne).**

**A réserver minimum 48 heures à l'avance.**

*Vous avez des intolérances ou des allergies, n'hésitez pas à en faire part à notre Maitre d'Hotel*

*Toute l'équipe se fera un plaisir d'être à votre écoute.*

# La cave de la poule d'Or

## L'APERITIF:

|   |      |
|---|------|
| <i>Le gascon (blanc de blancs effervescent et floc)</i> | 6 €  |
| <i>Les coupes de champagne :</i>                        |      |
| <i>Charpentier</i>                                      | 10 € |
| <i>Billecart-Salmon Brut Réserve</i>                    | 18 € |
| <i>Billecart-Salmon Brut Rosé</i>                       | 20 € |
| <i>Le croquet (vin, quinquina et écorce d'oranges)</i>  | 6 €  |
| <i>Les vins au verre</i>                                | 6 €  |

## TOUS A 19€

| <u>ROUGE</u>                         |      | <u>BLANC</u>  |  |
|--------------------------------------|------|---|--|
| <i>Duboscq Monplaisir</i>            | 2015 |  | <i>Les Secret du Lac "Chardonnay"</i> 2016 |
| <i>I.G.P Côtes de Gascognes</i>      |      |   | <i>A.O.P. Saint Chinian</i>                |
| <i>Bergerie de St Martin</i>         | 2014 |   | <i>Ventoux les Traverses</i> 2015          |
| <i>A.O.P. Saint Chinian</i>          |      |   | <i>A.O.P. Côtes du Rhône</i>               |
| <i>Parallele 45</i>                  | 2015 |   | <i>Le Liby Blanc</i> 2016                  |
| <i>A.O.P. Côtes du Rhône</i>         |      |   | <i>I.G.P. Ardèche</i>                      |
| <i>Complice de Puech Haut</i>        | 2015 |   | <u>ROSE</u>                                |
| <i>A.O.P. Languedoc - Roussillon</i> |      |   | <i>La Cuvée "Camille"</i> 2016             |
|                                      |      |   | <i>A.O.P. Saint Chinian</i>                |

## TOUS A 28€

| <u>ROUGE</u>                            |      | <u>BLANC</u>  |  |
|---|------|---|--|
| <i>La cuvée Vieilles Vignes</i>         | 2015 |  | <i>Château de Bachen "Michel Guérard"</i> 2014 |
| <i>A.O.P. Saint Chinian</i>             |      |   | <i>A.O.P. Tursan</i>                           |
| <i>Seigneur de Grezette Malbec</i>      | 2015 |   | <i>Cuvée Hermitage</i> 2014                    |
| <i>A.O.P. Cahors</i>                    |      |   | <i>I.G.P. Pays d'Oc</i>                        |
| <i>Pourpre de Grézette Malbec</i>       | 2015 |   | <i>Petites Merveilles de Lagrézette</i> 2014   |
| <i>A.O.P. Cahors</i>                    |      |   | <i>I.G.P. Côtes du Lot</i>                     |
| <i>Rouge de Bachen "Michel Guérard"</i> | 2014 |   | <i>Mâcon Lugny</i> 2015                        |
| <i>A.O.P. Tursan</i>                    |      |   | <i>A.O.P. Bourgogne</i>                        |

|  |      |
|--|------|
| <i>Champagne Charpentier</i>                                     | 69 € |
| <i>Champagne Charpentier Blanc de Blanc</i>                      | 99 € |
| <i>Champagne Demi bouteille Billecart-Salmon Brut Rosé</i>       | 45 € |
| <i>L'eau minérale Aquachiara, micro-filtrée plate ou gazeuse</i> | 5 €  |
| <i>L'eau minérale Abatilles, plate ou gazeuse</i>                | 5 €  |
| <i>Soda, jus de fruits, limonade</i>                             | 4 €  |
| <i>La bière</i>  | 5 €  |
| <i>Le café pur arabica, le thé et les infusions</i>              | 4 €  |
| <i>Le Bas Armagnac Gelas cuvée "La Poule d'Or" (4cl)</i>         | 8 €  |

*La grande carte des vins du restaurant gastronomique est à votre disposition sur demande*

