

47€/ personne HB- Ces prix s'entendent nets TTC

Menu La Poule d'Or

Les amuse-bouches



Le saumon mariné au gingembre, chou fermenté

L'œuf à l'ivrogne, comme le dit « Pierre Perret »

La mousseline de poissons, beurre blanc safrané

La terrine de lentilles et foie gras, sauce vinaigrette

Le velouté de crustacés, petites quenelles de poisson



La pièce de bœuf selon les caprices du boucher, sauce aux graines de paradis, grosses pommes de terre frites (+7€ par personne)*

*La poitrine de cochon laquée, grosses frites**

La tête de veau sauce poulette, légumes du moment

La dodine de poulet de grains au vinaigre, purée de légumes

Le cœur de morue, à l'aïoli, pâtes « fidéo », sauce crustacés

Le traditionnel pot au feu de canard



Le fromage de brebis des Pyrénées, salade et confiture

La crème caramel, parfumée à la fleur d'oranger

Le gros chou à la crème comme le faisait ma grand-mère

Le saucisson de chocolat, crème à la vanille

La brioche façon pain perdu, fruits du moment

L'énorme œuf à la neige, crème anglaise

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

MENU POUSSIN 15€

JUSQU'À 8 ANS

1 plat garni

1 dessert

1 boisson

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

HORS SAMEDI & DIMANCHE

Et jours fériés

1 PLAT + 1 DESSERT 34€ HB

1 ENTRÉE + 1 PLAT 37€ HB

*** LES FRITES DE L'ANNÉE**

2024

GAULT ET MILLAU

Réservez le fameux poulet en croûte de sel avec sa sauce aux herbes, servi pour 4 convives (supplément de 7€ par personne).

À 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'Hôtel

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

Chers clients,

Pour des raisons d'organisation notre établissement ferme ses portes au plus tard au déjeuner à 15 heures 30 et au dîner à 24 heures.

Nous vous remercions d'en tenir compte.

Toutes nos volailles sont d'origine Française et les viandes certifiées Communauté Européenne ou France