

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

Menu La Poule d'Or

AU DEJEUNER UNIQUEMENT

1 PLAT + 1 DESSERT 27€

1 ENTREE + 1 PLAT 32€

Les gougères au fromage



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

Les œufs à l'ivrogne comme dit Pierre Perret

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 en piperade

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 fruits de saison

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

Réservez le fameux poulet en croustade 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'Hôtel

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>Parallèle 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. Langue doc - Roussillon</i>			<i>Bergerie de St Martin des Champs</i> 2017
			<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