

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

Menu La Poule d'Or

Les gougères au fromage



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

Les œufs à l'ivrogne comme dit Pierre Perret

Les poireaux vinaigrette, crème légèrement moutardée

Les fines lamelles de bœuf Angus, sauce gribiche

Le traditionnel boudin noir aux pommes

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



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

La noix pâtissière d'agneau confite, en piperade

Le parmentier de queue de bœuf, sauce au vin

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

La traditionnelle tomate farcie ... mais à la morue verte, à la crème de crustacés



Le fromage des Pyrénées

L'énorme œuf à la neige au caramel

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

Le saucisson de chocolat

La tarte fine aux fruits de saison

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

MENU à 33€

SUR L'ARDOISE

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

HORS SAMEDI & DIMANCHE

Et jours fériés

1 PLAT + 1 DESSERT 27€

1 ENTREE + 1 PLAT 32€

Réservez le fameux poulet en croustade de sel avec sa sauce aux herbes, servi pour 4 convives (supplément de 5€ 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