

# Menu La Poule d'Or

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

L'amuse-bouche



*Le saumon mariné au gingembre, pommes à l'huile, crème de ciboulette  
Les œufs bios mayonnaises au ventre de thon, chiffonnade de salade  
Les fines lamelles de bœuf Angus, sauce gribiche  
La salade de quinoa à la tomate et aux herbes du jardin, crumble de parmesan*



*La pièce de bœuf selon les caprices du boucher, sauce aux graines de paradis, pommes de terre frites (+5€ par personne)  
Le secreto de cochon, au vinaigre, purée de céleri  
La tête de veau sauce poulette, légumes du moment  
Le poisson du marché, pâtes fidéo à la sauce de crustacés*



*Le fromage des Pyrénées  
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 POUSSIN 15€**

**JUSQU'À 8 ANS**

**AU DÉJEUNER UNIQUEMENT**

**HORS SAMEDI & DIMANCHE**

**Et jours fériés**

**1 PLAT + 1 DESSERT 27€ HB**

**1 ENTRÉE + 1 PLAT 32€ HB**

**MENU à 34€ HB**

**SUR L'ARDOISE**

**Uniquement le midi**

***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*