

MENU D'ICI ET D'AILLEURS

Entrée-plat-dessert 28€

Entrée-plat ou Plat-dessert 21€

*Uniquement le midi
Sauf dimanche et jours fériés*

Salade des Oies Sauvages

Gaspacho

Façon Pan con tomate

Œuf mollet

Epinards sautés

Espuma au chorizo de la ferme de Calvignac

Brochette de cœurs d'Oie Fermière

Pommes de terre, légumes de saison

Filet de poisson du jour

Des créées Occitanes

Sauce vierge

Tian de légumes

Tartare de Veau de l'Aveyron

Biscuit crumble au parmesan, salade de printemps

Pave d'échine de porc snacké et rôti

De la ferme de Calvignac

Piperade servie froide

Couyoulets de Revel

Oie-sofee

Tarte aux fruits de saison

Coulant au chocolat

Cœur de Georgelin

Baked Alaska des îles

MENU NOUVEAUX HORIZONS

38€

Foie gras Mi-Cuit d'oie fermière

(Supp 5€)

Tartine TERRE-MER

*Noir de Bigorre, Caviar d'aubergines,
Poivrons marinés et anchois de Collioure*

Assiette de charcuteries d'Occitanie

Noix de Veau de L'Aveyron rôti

Farçou aveyronnais,

Demi Magret d'oie fermière grillé

Pommes de terre, légumes de saison

Gambas flambées

Risotto Printanier

Assortiment de Fromage de Région

Oie-sofee

Tarte aux fruits de saison

Coulant au chocolat

Cœur de Georgelin

Baked Alaska des îles

* Découvrez l'Histoire et l'origine des produits proposés
www.restaurant-lesoieessauvages.fr
Rubrique 1 Jour 1 histoire

La Grande Salade des Oies Sauvages

*Mesclun, vinaigrette au miel,
Rillettes d'oie, viande froide, fritons,
Légumes de saison,
Noir de Bigorre, Brebis de l'Aveyron*

21€

La Suggestion

Ris de Veau de L'Aveyron

« en Habit de pain »

28€

MENU OISONS

12€

Brochette du moment

Filet de poisson du Jour

Coulant *au cœur de Georgelin*

Sirop

Jus de fruit Artisanal (supp 2€)