

Menu d'ici et d'Ailleurs



29€

Entrée-plat ou Plat-dessert
Uniquement le midi
Sauf dimanche et jours fériés

22€

« Cromesquis »

Aux pieds de veau de l'Aveyron et confit d'anatidés

Raviole de légumes au gingembre

Velouté de champignons et zestes de citron

Œuf mollet

Houmous de pois chiche aux moules
Bisque de gambas légèrement crémée



Brochette de cœurs d'Oie Fermière

Pommes de terre, légumes de saison

Filet de poisson du jour

Des Criées Occitanes

Beurre d'agrumes

Purée de panais et fondue de poireaux

Echine de Porc fermier marinée

De la ferme de Cavignac
Pommes de terre, légumes de saison

Suprême de Volaille

Cuit en basse température

Farci au pain d'épices

Purée fine au topinambour parfumée au citron vert



Le Ribautin

Oie-sofee

Tarte aux fruits de saison

Coulant au chocolat

Cœur de Georgelin

Nougat glacé

Au coulis de Kalamansi

Menu Nouveaux Horizons



39€

Foie gras d'Anatidé mi-cuit (+6€)

Iles flottantes de la Mer

Crème de maïs, blanc monté au citron,
Caramel parfumé au gingembre et truite fumée des Pyrénées

Couronne feuilletée au magret d'oie

Fumé et bleu des causses,



Veau de l'Aveyron façon Grenadin

Beurre gascon

Pommes de terre, légumes de saison

Brochette de « Lou Maigret » grillé

Croquette d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

25 min Véritable Cassoulet d'oie (+5€)

Haricots Tarbais, magret d'oie confit, saucisse fermière,
Ventrèche, cuisse d'oie confite et couenne

Gambas persillées

Mousseline de panais, risotto de Petit épeautre



La N'Oie de Revel

Oie-sofee

Tarte aux fruits de saison

Coulant au chocolat

Cœur de Georgelin

Nougat glacé

Au coulis de Kalamansi

* Découvrez l'Histoire et l'origine des produits proposés

www.restaurant-lesoieissauvages.fr

Rubrique **1 Jour 1 histoire**



Suggestions

25 min

Véritable Cassoulet d'oie

Haricots du lauragais, magret d'oie confit, saucisse fermière,
Ventrèche, cuisse d'oie confite et couenne

28€

Menu Oisons



(-12ans)

12€

Brochette du moment

Filet de poisson du Jour



Coulant au cœur de Georgelin



Sirop

Jus de fruit Artisanal

(Supplément 2€)