



L'appétit vient en mangeant...

Il était 5h00 du matin...

TARTINE de Magret d'oie fumé, poires et bleu des Causses	12€
CEVICHE à la truite des Pyrénées	12€

L'envolée Sauvage...

CEUF mollet du Moment	7€
-----------------------------	----

Elle s'en allait vers le midi...

RAVIOLE de Légumes au gingembre	7€
---------------------------------------	----

Passons aux choses sérieuses...

Passage des Oies Sauvages...

BROCHETTE de CŒURS d'oie fermière.....	17€
MAGRET d'oie fermière <u>façon Steak</u>	24€
MAGRET d'oie Fermière (ENTIER)	29€
MAGRET en brochette	19€

SELON ELEGANCE **

Un vol de perdreaux...

TARTARE de Bœuf (Race Aubrac)	18€
POIRE de Bœuf (Race Aubrac) grillée.....	23€

La Méditerranée...

GAMBAS des criées Occitanes,	23€
FILET DE POISSON du jour des criées Occitanes,	18€

La forêt chantait...

PETIT ROTI de longe de porc farci aux épinards.....	18€
---	-----

Le meilleur pour la fin...

Montait dans les nuages...

CAFE GOURMAND	10€
THE GOURMAND	11€

Le soleil brillait...

A CHOISIR DANS LES DESSERTS DES MENUS.....	8€
--	----

Au bout des marécages...

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA REGION.....	10€
La N'Oie de REVEL	8€
Le RIBAUTIN.....	6€

**En raison de la grippe aviaire, le calibrage des magrets d'oie peut varier.



LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION

LOCAVORE... SIMPLICITE... GOUT... FRAICHEUR...

CARTE