

### ***Nos entrées:***

Endive de chez Chantal Chauvin, agrumes, magret fumé, chip de panais

Salade de mâches, œuf mollet, lardons de Porc Noir de Bigorre, croûtons

Ventrèche de Porc Noir de Bigorre caramélisée au citron confit

Carpaccio de betterave, houmous de pois carrés, cédrat

Boudin de viande de porc fermier grillé, pommes et sauce pomme moutarde

Œuf au plat, topinambour, voile de lard de Porc Noir de Bigorre

### ***Nos plats :***

Poulet Pategrain désossé, mariné et grillé, sauce vierge, purée de pomme de terre

Pièce d'agneau fermier du Quercy « Label Rouge » rôtie, haricots Tarbais

Côtelettes d'agneau fermier du Quercy « Label Rouge » grillée, purée au chorizo

Ris d'agneau fermier du Quercy poêlés aux légumes

Côte de Porc Noir de Bigorre en cocotte aux aillettes et scorsonères

Echine de Porc Noir de Bigorre grillée, jus au lard, épinards

### ***Nos desserts :***

Riz au lait façon grand-mère à la vanille

Pain perdu d'Huguette

Soufflé au chocolat Manjari et à l'armagnac

Gratin de poires pochées à la vanille, sabayon au Floc de Gascogne

Tarte aux pommes Chantecler, glace au lait

Glaces et sorbets du moment, tuile aux graines de lin