



« Terroirs »

139 €

Balade gourmande à la découverte des producteurs et des produits du Sud-Ouest

Foie gras de canard des frères Ribereau

Artichaut, amande fraîche, persil plat

**

Champignons blonds « Michel Delmas » de Rauzan

Vin jaune, fève de Tonka, duxelles

**

Céphalopode du Golfe de Gascogne

Jus de poisson de roche, aïoli, oxalis

**

Pigeon au sang de « Madame Leguen »

Amandine, cacahuètes de Souston, boudin noir

**

Basilic de Lamothe-Montravel

Citron confit, fromage blanc meringue

**

Pêche de St Jean de Blaignac

Baie de rose, liqueur de pêche, géranium

**Menu proposé pour l'ensemble de la table
au déjeuner et au dîner du mardi au samedi**

Chariot de fromages en supplément à la carte 18€

Hors boissons

Service déjeuner de 12h00 à 13h15 **dernière commande**

et dîner de 19h30 à 21h15 **dernière commande.**

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée.
(la veste et la cravate ne sont pas obligatoires)

