



« Terroirs »

139 €

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

Foie gras de canard des frères Ribereau

Artichaut violet, magret fumé, brebis

**

Champignons blancs « Michel Delmas » de Rauzan

Feuilleté, vin jaune, fève de Tonka

**

Céphalopode du Golfe de Gascogne

Jus de poisson de roche, aioli, oxalis

**

Pigeon au sang de « Madame Leguen »

Kumquat, lentilles bio de notre minotier, cecina

**

Kiwi d'ici

Menthe, tagète agrume

**

Poire Williams de Saint Vincent de Pertignas

Vin rouge, graines de lin, poiré

**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)

