
RESTAURANT

LA TABLE

de la maison

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

La Carte

Chaque assiette est accompagnée d'une garniture généreuse et variée, composée de légumes frais et de saison.

Entrées

Moelle de boeuf, oeuf parfait, oignons doux et champignons	18,00 €
Artichaut poivrade en Barigoule, poitrine de cochon Abotia séchée et jus réduit	19,00 €

Plats

Pêche du jour	0,00 €
<i>Selon arrivage à découvrir parmi nos suggestions du moment</i>	
Faux filet de boeuf fumé, jus réduit	31,00 €
Vol-au-vent de volaille (sot l'y laisse et gésiers), sauce Poulette perlée au jus de viande	31,00 €

Desserts

L'incontournable Soufflé léger au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine	14,00 €
<i>A commander de préférence en début de repas</i>	
Notre baba arrosé d'un Armagnac 8 ans d'âge	14,00 €
La traditionnelle Profiterole, sauce chocolat noir	13,00 €
La poire des Vergers Laroque à St Pierre d'Aurillac façon Belle Hélène	13,00 €
L'assiette de fromages affinés	14,00 €