

Comme à la maison

PLATS RÉGIONAUX ACCOMPAGNÉS...

Servis avec Pommes vapeur ou frites maison coupées au couteau, ou gratin truffé (ou gratin Mediterranean selon l'humeur du Chef)

★ Tripoux a l'albigeoise 19,00 €

Trois petits paquets cuisines au vin blanc, tomate, poitrine fumée, carottes,...

Fait maison · Épicé

Tete de veau "sauce Gribiche" revisitée maison 24,00 €

Entre 375g et 400g, servie en court bouillon, avec pommes vapeurs ou autres accompagnements du jour.

Fait maison

★ Jarret de porc confit cuit basse température puis fini à 180 degrés avec un jus provençal au vin blanc, ail e

Demi jarret ou jarret entier servi avec un jus provençal à l'ail et vin blanc, piment d'espelette.....

1/2(350g/400g) 18,00 €

Entier(650g/900g) 27,00 €

Viandes rouges d'exception, Maturees (40 jours) ou pas, ...

Nombreuses variétés de viandes bovines selon le marché : Entrecotes, Onglets, Pavé de Rumsteck, Bavette d'aloyau.....

★ Souris d'agneau confite au jus de Thym 29,00 €

Souris d'agneau confite basse température, au jus de Thym citronné, ail, Piment d'espelette.