

47€/ personne HB- Ces prix s'entendent nets TTC

Menu La Poule d'Or

Les amuse-bouches



Le saumon mariné au gingembre, chou fermenté
L'œuf à l'ivrogne, comme le dit « Pierre Perret »
Les poireaux vinaigrette, lichette de jambon cru
La terrine de lentilles et foie gras, sauce vinaigrette
Le velouté de crustacés, petites quenelles



La pièce de bœuf selon les caprices du boucher, sauce aux graines de paradis, grosses pommes de terre frites* (+7€ par personne)

La poitrine de cochon laquée, grosses frites*
Comme autrefois... le vrai bœuf bourguignon
La tête de veau sauce poulette, légumes du moment
La dodine de poulet de grains au vinaigre, purée de légumes
Le cœur de morue, à l'aïoli, pâtes « fidéo », sauce crustacée
Le traditionnel pot au feu de canard



Le fromage de brebis des Pyrénées, salade et confiture
La crème caramel, parfumée à la fleur d'oranger
Le gros chou à la crème comme le faisait ma grand-mère
Le saucisson de chocolat, crème à la vanille
La brioche façon pain perdu, fruits du moment
L'énorme œuf à la neige au caramel, crème anglaise
Le gros cannelé : une tuerie pour 2, glace au caramel

La cuisine qui rassure

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

HORS SAMEDI & DIMANCHE

Et jours fériés

1 PLAT + 1 DESSERT 34€ HB

1 ENTRÉE + 1 PLAT 37€ HB

MENU POUSSIN 15€

JUSQU'À 8 ANS

1 plat garni
1 dessert
1 boisson

*** LES FRITES DE L'ANNÉE**

2024

GAULT ET MILLAU

Réservez le fameux poulet en croûte de sel avec sa sauce aux herbes, servi pour 4 convives (supplément de 7€ par personne).

À réserver minimum 48 heures à l'avance.

Vous avez des intolérances ou des allergies, n'hésitez pas à en faire part à notre Maitre d'Hôtel, toute l'équipe se fera un plaisir d'être à votre écoute

Chers clients,

Pour des raisons d'organisation notre établissement ferme ses portes au plus tard au déjeuner à 15 heures 30 et au dîner à 24 heures.