

### POUR L'APERITIF... OU PAS !

Le fameux, « Noir de Bigorre » : Planche de jambon et son pan con tomate	22€
Croustillants de pieds de cochon : Pieds de porc, désossés accompagnés de moutarde violette de Brive au moût de raisins, sur son lit de salade d'herbes	10€
Saint Marcellin croquant : Crousti-fondant à la chapelure japonaise	8€
Couteaux gratinées : Couteaux en persillade juste à déguster avec les doigts	15€

### LES ENTREES

Le velouté Forestier : Cèpes et champignons de Paris, duxelle au piment d'Espelette, foie gras poêlé	14€
Terrine de fois gras maison : Foie gras mi-cuit accompagné de son chutney aux fruits du moment	18€
L'oeuf parfait d'automne : L'oeuf parfait façon meurette, champignons de Paris, lard paysan, oignons grelots confits, sauce vin rouge	12€
Saumon gravlax maison : Gauffre de pommes de terre crémée et citronnée souligné par un zeste de combawa	15€

### LES PLATS

#### POISSONS :

La Quenelle de brochet de chez Bobosse : Riz vénéré et jeunes pousses d'épinards, bisque de homard	23€
Saint Jacques juste snackées : Risotto de petit épeautre, chips de légumes et son émulsion de cèpes	30€
Pavé de saumon à l'unilatéral : Sur une fondue de poireaux, sauce beurre blanc au caviar de saumon	25€

## VIANDES :

L'authentique Bobosse :	24€
Andouillette à la fraise de veau, purée de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne maison	
L'onglet de boeuf Angus, :	27€
Roulé de pomme de terre au comté 24 mois, accompagné au choix par des échalotes confites au vin rouge ou sauce au poivre	
Boudin noir de Christian Parra :	24€
Parmentier purée pommes de terre, jus de viande	
Magret de canard :	25€
Sur une purée de potiron, poire Williams et son jus corsé	
Le vol au vent du chef :	32 €
Ris de veau, volaille, rognons, boudin blanc, sur une bisque de homard au jus de viande	
Assiette végétarienne du chef	23€

## MENU POUR LES PITCHOUNS (moins de 12 ans)

Viande de boeuf ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes, coupe de glace et sirop à l'eau	22€
---	-----

## LES DESSERTS

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	10,50€
La fabuleuse île flottante XXL :	11€
Et son pot de crème anglaise à la vanille	
Brioche artisanale de notre boulanger, façon pain perdu à l'ancienne, fruits rôtis et caramel	11€
Riz au lait ultra crémeux, fruits exotiques, granola maison, caramel au beurre demi-sel	11€
L'incontournable moelleux au chocolat noir Guanaja 70% de chez Valhrona, glace vanille	11€
Mille feuille façon Montblanc, chantilly vanille, crème de marron de la maison Imbert et meringue maison	11€
La coupe Factory sorbet mandarine, liqueur de mandarine impériale	11€
La coupe Colonel sorbet citron et vodka	11€
La coupe italienne sorbet citron et limoncello	11€

Notre Boulanger : Pierre CLAPAREDE, Compagnon, Boulangerie 1860 à Jacou. Élue meilleure boulangerie du Languedoc 2024.