

MENU CAUSSEA
A 29.00€

**Foie Gras de Canard Maison Accompagné de son Confit de Figue
aux Epices
Ou
Tartare de noix de Saint Jacques et croustillant de Gambas**



**Filet de Bœuf accompagné de sa Sauce Forestière
Ou
Souris d'agneau braisée au Thym et à l'Ail Rose de Lautrec
Ou
Duo de Lotte et Gambas**



**Chèvre Chaud au Miel accompagné de sa Patite Verte aux Noix
(+4.00€ par personne)
Ou
Assiette de Fromages (+4.00€ par personne)**



**Financier aux Framboises et sa crème glacée
Ou
Coulant au Chocolat
Ou
Palet Glacé au Caramel**



Nos viandes proviennent des
Ets Bigard (Castres), nées,
élevées et abattues en
France,

Nos canards sont issus des
Fermiers Occitans,

Nos poissons proviennent
des Ets Merick
(Carcassonne)