

NOS ENTRÉES

Tartare de bœuf fumé, crémeux de panais et copeaux de foie gras	13.00€
Crudo de truite des Pyrénées déclinaison de brocolis	12.00€
Steak de choux fleur snacké au piment doux fumé et chèvre frais de la Carlarié	11.00€
Foie gras maison briochette et son chutney mangue et oignons rouges	15.00€
Asperges blanches à la flamande (œuf mollet, beurre, persil frais et muscade)	13.00€

PLANCHES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Planche de charcuteries	16.00€
Planche de fromages	16.00€
Planche mixte	16.00€

NOS SALADES REPAS

Salade César	16.00€
Salade romaine, sauce César, filet de poulet rôti, croûtons, tomates confites, œuf dur	
Salade de chèvre pané croustillant de la maison la Calarié	16.00€
Chèvre pané croustillant, lard fumé grillé, légumes confits, tomates confites, sauce pesto, salade de mesclun	

NOS PLATS

Tatin d' oignons rouges déglacés au vinaigre de Xéres, crémeux cajous et poivre voastiperifery	18.00€
Burger à l'effiloché d'épaule d'agneau confite 7h, sauce fromage blanc aux herbes, sucrine smacher	18.00€
Rouille de seiche à la Sétoise, pommes grenaille	18.00€
Filet de bœuf	27.00€
Cabillaud beurre blanc chorizo, pommes grenaille	21.00€
Filet de bœuf façon Rossini, pommes paille	35.00 €

NOS DESSERTS

Vacherin aux fruits exotiques, meringue croquante et moelleuse	9.00€
After eight à ma façon	9.00€
Ananas rôti, gel bissap et sa glace vanille	9.00€
Nougat glacé huile d'olive infusé à la vanille	9.00€
Assiette de fromages	8,50€

NOS SUGESTIONS DE VINS AU VERRE 15 CL

Isatis BLANC / ROUGE / ROSÉ AOP Gaillac, Vignobles Gayrel	3.50€
Uby (n°4) BLANC MOELLEUX IGP - Côtes de Gascogne, Domaine Uby	4.50€
Romanus ROUGE 2023 - IGP Côtes de Thongue, Domaine Moulin de Lène	4.50€
Justine BLANC 2023 - IGP Côtes de Thongue, Domaine Moulin de Lène	4.50€
Clair de Lène ROSÉ 2022 - IGP Côtes de Thongue, Domaine Moulin de Lène	5.50€