

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Les Incontournables du Chef

Introduction

Salade landaise

Foie gras, gésier confit, magret de canard fumé, tomate fraîche et croûtons de pain.

31.-

Garbure du Sud-Ouest

Soupe traditionnelle de légumes, pomme de terre et haricots blancs, au canard et porc du Sud-Ouest.

28.-

Foie gras de canard "Maison Rougié"

Terrine au naturelle, poivre à l'orange

33.-

Paragraphe salé

Épaule d'agneau confite 12 heures (À partager – 2 personnes)

Cuisson basse température, légumes de saison, jus corsé et purée de pomme de terre

120.-

Cassoulet traditionnel du Sud-Ouest

Cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, échine et poitrine de porc.

46.-

Origines : Poissons - Atlantique | Viandes - France, Suisse
Informez-nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus