

Une Carte du Marché où vous trouverez les foies gras, le Cassoulet et autres grands classiques ou spécialités ainsi que les poissons et crustacés cuisinés dans les règles de l'Art.

Les propositions de la Cuisine, plus audacieuses, où l'inventivité et les envies d'Alain Lacoste vous feront découvrir, au gré des saisons et des approvisionnements, d'autres horizons gastronomiques.

-Formule du Midi 23,00 €* (*entrée, plat, dessert*)

**Servis uniquement en semaine à midi*

- Formule Légère 19,00 €* (*un plat plus une entrée ou un dessert*)

**Servis uniquement en semaine à midi*

- Formule du Soir à 27,50 € (*entrée, plat, dessert*)

- Menu Régionale à 32,00 € (*cassoulet-salade et dessert*)

- Menu à 39,00 € (*entrée, plat, dessert*) avec Foie gras et Cassoulet

Quelques exemples de La Carte :

- Dacquoise de Foie Gras à la Gelée de Mangue 20,00 €
- Le Véritable Cassoulet du Colombier au Confit d'Oie 25,00 €
 - Les Ris de Veau aux Morilles 26,00 €
 - Les Saint-Jacques à la Provençale 25,00 €
 - Daurade rôtie au Pistou 24,00 €
- Fondant "Cœur coulant" au Chocolat fait Maison 12,50 €

Les prix sont donnés à titre indicatifs et peuvent varier en fonction des fluctuations du marché