

LISTE DES PLATS

ROUSSO DE PRINTEMPS ET SA VERDURE

BIZ QUE DE HOMARD ET DE RAGE

VELOUTÉ DE POTI MARRON À LA CHICORÉE
LE ROUGE LIQUIDE

AUREL DE COCHON CONFITE DANS UN JUS -
- D'IEMSI AIGREDOUX

JITHO D'AGNEAU ET SA FARANDOLE DE FLAGEOLET

CRÔUSTILLANT DE MRIC DE VEAU ET PETITS
LÉGUMES GLACÉS

SIÉ DE LAPIN À L'ANCIENNE, POMMES
DE BESSE EN ROBE DE CHAMBRE.

GIBO DE CHEVREUIL RÔTI ET SA POÊLÉE DE
PICHON-PIGNONS DE SAISON

STEAK D'HOURS ET SA FRITE

PIZZA DEUX LIGNES ET QUATRE FROMAGES
HACHIS DE VEAU À LA SERPE, AILLÉ,
PERSILLÉ, SALÉ, POIVRÉ, SOULCIÉ

BATTISSERIES CORSES VARIÉES (FLAN À LA
CHATAIGNE, CHOU À LA CRÈME DE CHATAIGNE,
TARTE TATIN À LA CHATAIGNE, MILLEFEUILLES
DE CHATAIGNE, CONFITURE DE FIGUES)

PETS DE MOINE ET CRÈME BÉARNAISE

VINS

DOMAINE LACOMBE (CÔTE DU RHONE NOUVEAU
QUI SE LAISSE BOIRE)

CHÂTEAU LEMARIÉ (VIN BLANC BRETON GOÛT
DE VARECH)