

PROPOSITION DE MENUS

18.50 €

Soupe à l'ail rose de Lautrec
ou
Feuilleté aux volailles **ou**
Aux fruits de mer
-
Poulet fermier à l'ail rose Lautrec
Ou blanquette de veau
Ou colombo de porc
Ou rôti de porc sauce charcutière
-
Légumes
-
dessert

26.00 €

Foie gras mi-cuit sur oignon confit
(min 7 personnes)
Ou Terrine de canard au foie gras
-
Filet de poisson lardé
Sauce blanche **ou**
Moelleux aux saumons
-
Pintade sauce forestière **ou**
Rôti de bœuf sauce madère **ou**
Epaule d'agneau à
la crème d'ail rose de Lautrec
-
Légumes
-
dessert

20.00 €

Soupe à l'ail rose de Lautrec
ou
Fricandeau sur lit d'escabèche **ou**
moelleux aux saumons
-
Cuisse de dinde sauce champignon
Ou rôti de bœuf sauce madère
Ou épaule d'agneau à la crème
d'ail rose de Lautrec
-
Légumes
-
dessert

28.00 €

Soupe à l'ail rose de Lautrec
-
Foie gras maison traditionnel
-
Feuilleté aux fruits de mer **ou**
Moelleux aux saumons **ou**
Croustillant de jambon
-
Pintade sauce forestière **ou**
Rôti de bœuf sauce madère **ou**
Epaule d'agneau à
la crème d'ail rose de Lautrec
-
Légumes
-
dessert

22.00 €

Soupe à l'ail rose de Lautrec
-
Fricandeau sur lit d'escabèche **ou**
moelleux aux saumons **ou** filet de
poisson lardé sauce blanche
-
Cuisse de dinde sauce champignon
Ou rôti de bœuf sauce madère
Ou épaule d'agneau à la crème
d'ail rose de Lautrec
-
Légumes
-
dessert

32.00 €

Foie gras maison traditionnel
Ou foie gras maison mi-cuit
-
Poisson en papillote **ou**
Feuilleté aux escargots
-
Gigot d'agneau à la crème d'ail **ou**
Magret fourré aux pleurotes **ou**
Filet mignon de porc à la
moutarde, ail rose de Lautrec et
échalotes
-
Légumes
-
dessert

Autres possibilités : épaule d'agneau farcie, pavé de biche, dodine de caille au foie gras, cassoulet, salade campagnarde, poule au pot, sauté de veau aux olives, cailles lardées à l'ail rose de Lautrec en chemise, filet de bœuf, canette farcie, paupiette de veau au foie gras, confit de canard, mirepoix de légumes au saumon fumé.

Fromage en supplément : 3.00 €

Tarif réduit pour les enfants de moins de 10 ans.

☺ **Menus Libanais** : 27.00 € : mézès (6 entrées variées) – viandes avec accompagnement – assortiment de pâtisseries Libanaises – 1 verre d'arak – café Libanais.

Vins : pichet Gaillac 1L(blanc, rouge, rosé) 9.00 € - Mas Pignou rouge 14.00 € - rosé 12.50 € - blanc sec 12.50 € - Blanc doux 16.00 € - cuvée Mélanie 18.00 € - brut 16.00 € - Vin Libanais 22.00 € - Bordeaux 13.00 € - Apéritif 2.50 €, café 1.50 €.

FERMETURE : midi **16h30** – soir **0h30**

ANIMAUX NON ADMIS

AUBERGE LE GARDE PILE

Tel : 05.63.75.34.58 site: www.legardepile.com

SALLE CLIMATISEE