



# . L'OSSAU .

Juillet 2024

## Entrées

Chaud froid d'œuf mollet, petit pois et amandes	11 €
Tourteau, pêche, avocat et verveine	15 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues	17 €

## Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Magret de canard fumé au foin et abricot au romarin	26 €
Rouget de petit bateau rôti au basilic	27 €
La poule au pot	29 €

 Pour les végétariens :

Fleurs de courgette farcies aux légumes d'été, crème de champignons	16 €
--	------

## Garnitures

5 €

(hors plat)

Riz pilaf  
Panisses à la sarriette  
Légumes au bouillon  
Fine ratatouille au basilic

## Fromages

Selection de fromages affinés (Crèmerie du Gabizos)	12 €
--	------

## Desserts

(par Jonathan Vallenari)

Pêche Melba	9 €
Mousse au chocolat, fleur de sel et huile d'olive	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge	9 €
Ananas rôti, sorbet ananas et sauge <i>(seulement le soir)</i>	11 €

