



. L'OSSAU .

Septembre 2024

Entrées

| | |
|---|------|
| Pressé de chèvre frais, basilic, huile d'olive et figes | 11 € |
| Œuf de poule fermier à la forestière | 13 € |
| Pâté en croute, magret, foie gras et figes séchées | 17 € |

Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

| | |
|---|------|
| Noisette d'agneau en croûte d'herbes, jus perlé à la coriandre | 28 € |
| Saint-Pierre pané à l'amande, beurre nantais léger au citron | 22 € |
| La poule au pot | 29 € |
|  Plat végétarien : Pâtes fraîches à la truffe d'été | 24 € |

Garnitures

4 €
(hors plat)

Polenta crémeuse à l'origan et olives
Tomates à la provençale
Riz pilaf
Légumes au bouillon

Fromages

Selection de fromages affinés
(Crèmerie du Gabizos) 12 €

Desserts

(par Jonathan Vallenari)

| | |
|---|------|
| Tarte fine de figes, glace feuille de figuier | 9 € |
| Mousse au chocolat, fleur de sel et huile d'olive | 9 € |
| Riz au lait, praliné de graines de courge | 9 € |
| Mirabelles flambées, glace au foin <i>(seulement le soir)</i> | 11 € |

