



## Entrées

Œuf en meurette	12 €
Belle raviole de langoustine aux agrumes et son consommé	15 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées	17 €

## Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Coq au vin façon "L'Ossau"	26 €
Saint-Jacques de la baie de somme gratinées, sabayon au cresson	31 €
La poule au pot	29 €



Plat végétarien :

Pâtes fraîche à la truffe et au parmesan	21 €
--	------

## Mets d'exception

Lièvre de Beauce à la Royale, à la façon du "Sénateur Couteaux"	42 €
---	------

## Garnitures

4 €  
(hors plat)

Mousseline de pommes de terre ( <i>supp. truffe +4€</i> )
Endives de chez "Guillaume CHABAT" cuisinées à l'orange
Riz pilaf
Légumes au bouillon

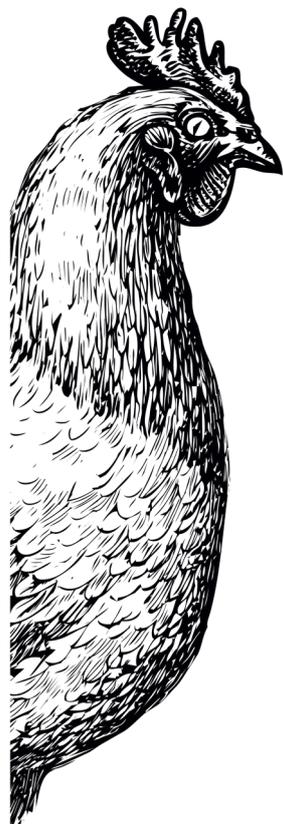
## Fromages

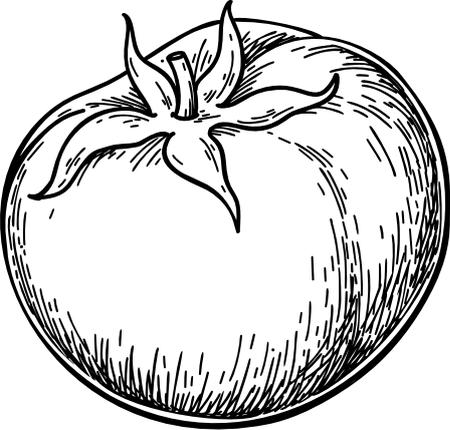
Selection de fromages affinés (Crèmerie du Gabizos)	12 €
--	------

## Desserts

(par Jonathan Vallenari)

Mousse au chocolat, crumble de noisettes	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge	9 €
Soufflé au pamplemousse, sorbet pamplemousse rose ( <i>seulement le soir</i> )	11 €
Brioche perdue, caramel au beurre salé et crème légèrement fouetté ( <i>seulement le soir</i> )	11 €





# . L'OSSAU .

Août 2024



## Entrées

Oeuf poché, hareng fumé et citron jaune	11 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues	17 €

## Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Merlu de ligne à la niçoise	24 €
La poule au pot	29 €

## Garnitures

5 €  
(hors plat)

Riz pilaf  
Panisses au thym  
Légumes au bouillon  
Fine ratatouille au Basilic

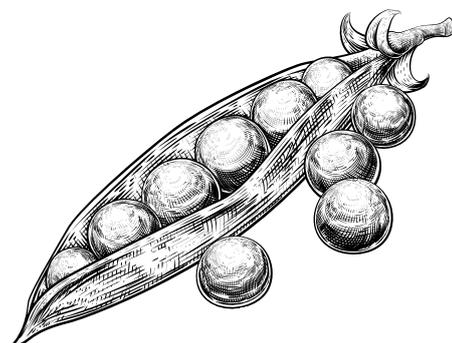
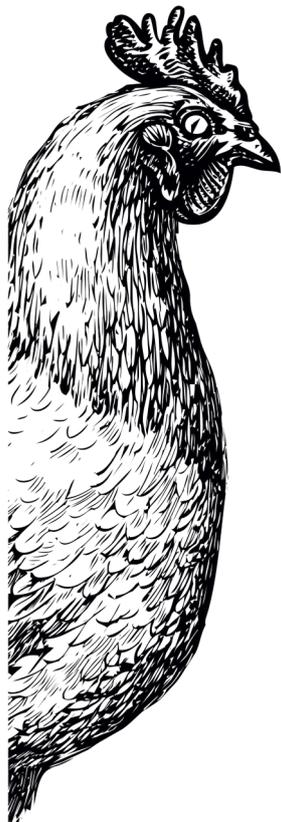
## Fromages

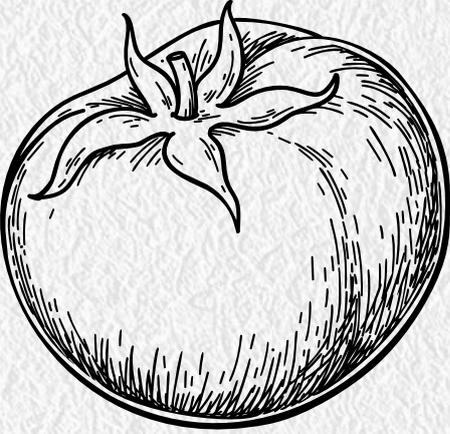
Selection de fromages affinés <i>(Crèmerie du Gabizos)</i>	12 €
---	------

## Desserts

(par Jonathan Vallenari)

Mousse au chocolat, fleur de sel et huile d'olive	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge	9 €





# . 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 €

