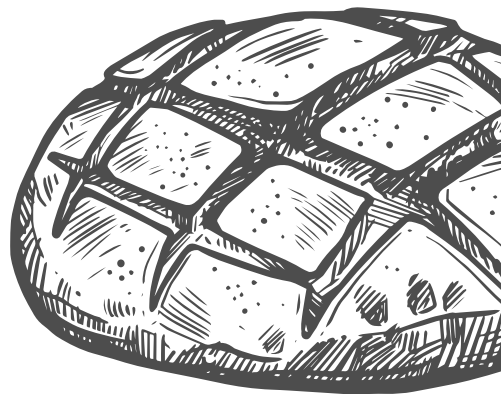




. L'OSSAU .

Novembre 2025
(Uniquement le soir)




Entrées

Brouillade d'œufs fermiers, anguille fumée de Loire et poutargue	14 €
Raviole de champignons des bois, bouillon de poule corsé et huile d'estragon	15 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées	17 €

Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Cochon de lait de la "ferme du Lasset" rôti aux cèpes, bouillon crème	28 €
Daurade royale sauvage à la Bourguignonne	29 €
La poule au pot	29 €
 <u>Plat végétarien :</u> Cannellonis de butternut gratinés au brebis de la vallée d'Aspe	18 €

Met d'exception

Lièvre de Beauce à la Royale, façon Périgourdine, salsifis rôtis à la groseille et tagliatelles fraîches	45 €
--	------

Garnitures

Gratin de pâtes aux champignons de Paris	4 €
Céleri rave étuvé à la truffe	(hors plat)
Riz pilaf	
Légumes au bouillon	

Fromages

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

Desserts

Tarte Tatin, crème fraîche de la ferme Sayous vanillée	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge (par Jonathan Vallenari)	9 €
Soufflé au chocolat "Tanzanie" 75%, glace au yaourt	11 €

