

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

MENU SOIR ET WEEK END.

ENTRÉES

Raviole de tourteau, gaspacho betterave/cerise, émulsion pomme verte.

Terrine de foie gras à la pêche de vigne, condiment rhubarbe et financier. (+3€)

Filet de mullet en gravlax, crème de petit pois, pickles concombre et menthe sauvage.

Zaalouk, œuf parfait, feta et noisettes torréfiées.

PLATS

Tataki de thon de méditerranée, crème de courgette, fenouil croquant et pesto basilic.

Poulpe rôti, houmous, sauce vierge artichaut/citron confit, pignons de pin et olives.

« Salade » César revisitée, volaille du Gers et vieux rodez.

Chop suey végan et riz à la noix de coco.

DESSERTS

Vacherin à la fraise.

Entremet abricot, chantilly au poivre de timut.

Pêches rôties, crumble amande et sorbet verveine.

Mousse chocolat, praliné et amandes caramélisées.

Assiette de fromages de notre région 12€ (+4€ dans le menu)

Menu enfant (élaboré à partir des produits du moment) 12€

L'eau plate filtrée par nos soins est offerte.

La version pétillante, gazéifiée sur place vous est servie à 3€ la bouteille

Toutes nos viandes sont françaises.

Entrée | Plat | Dessert : 39 €

Entrée | Plat ou Plat | Dessert : 32 €

Plat : 28 €