

## La carte d'Automne - Grillades au feu de bois

### Entrées

Potage de saison maison	7 €
Tartines à la Catalane (anchois, poivron, œuf dur)	10 €
Tartines de magret séché sur une compotée d'oignons doux de Citoux et son filet d'huile de noix	12 €
Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison	18 €

### Plat chaud

Le Cassoulet du Moulin au confit de canard (Maison)	18 €
---	------

### Grillades au feu de bois

Boudin noir de notre boucher JC Sablairoles	13 €
Brochettes de poulet façon Thaï	15 €
Brochettes d'araignée de cochon	16 €
Brochettes de gambas	17,5 €
Entrecôte de bœuf (250 gr)	18,5 €
Entrecôte de bœuf (400 gr)	25 €

**Nos grillades sont accompagnées de patates à la cendre, légume de saison et sa crème à la ciboulette**

## Fromage

Assiette de fromages  
(tomme catalane et tomme de chèvre de Castans) 9 €

## Desserts

Fondant au chocolat maison 7 €

Crème brûlée maison 7 €

Tarte au citron meringuée maison 7 €

	1 boule	2 boules	3 boules
Coupe de glace	2 €	4 €	5 €