

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES GRIGNOTAGES

Planche de charcuterie, pickles de légumes

Tartine de tomates confites, ventrèche de Porc Noir de Bigorre Grillée

Nems de boudin noir, sauce moutarde et pomme

Croque Gascon

Pot de « Lou Pastifret », pickles de légumes

Planche de croustillants de pieds de cochon, piments rôtis au lard de porc noir de Bigorre

Planche de jambon, pickles de légumes

Planche de saucisson naturel de porc du Magnoac et lard de porc noir de Bigorre, pickles de légumes

Pain perdu salé, houmous de pois carré, tagliatelles de légumes, chorizo grillé

Le bol de frites maison cuites au saindoux de porc noir de Bigorre

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard poché au poivre de Tellicherry, toast de pain grillé

Salade de légumineuses, œuf mollet pané, vinaigrette aux herbes

Truite marinée, beurre à l'aneth, échalote et citron, toast de pain grillé

Salade de chèvre de chez *Marie Duffo* pané aux graines de courges, légumes

Houmous de pois carré de chez *Jean-Christophe Bady*, chips de patate douce, pesto à l'ail des ours

Velouté de courgettes froid

Tartare de tomates de chez *Jean-Luc Garbage*, mozzarella de vache, crumble à l'ail

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES PLATS

Poulet aux girolles en cocotte, légumes du moment

Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots Tarbais (*25min de cuisson*)

Tajine de saucisse de Toulouse et jarret de porc noir de Bigorre, légumes et légumineuses aux épices

Émincé de magret de canard aux cerises du Tarn-et-Garonne, pommes de terre grenaille confites, légumes du moment

Filet mignon de porc du Magnoac en cocotte aux petits légumes du moment, pommes de terre grenailles

Côte de porc du Magnoac rôtie, ail confit en chemise, jus corsé

Cocotte de merlu de ligne aux cèpes, légumes de saison

Linguini sautées aux légumes du printemps (*Asperges, carottes fanes, cébettes, courgettes*)

### LE MENU PITCHOUN (12€)

Une grenadine ou une limonade, la surprise du chef, un riz au lait ou une glace

*Pour les moins de 12 ans*

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES DESSERTS

Assortiment de fromage de chez *Marie Duffo* (St Christaud – Gers,32)

Riz au lait d'Huguette aux fraises

Pain perdu d'Huguette, glace à la vanille

Tarte aux fraises

Cannelé façon profiteroles, chocolat noir Valrhona (Manjari)

Moelleux au chocolat Manjari, cœur à la confiture d'orange, glace au lait

Baba au Pousse Rapière, crème fouettée à la vanille de Madagascar

Salade de fraises au sucre rapadura, goutte de meringue, zeste de citron vert

Coupe de glace au lait, éclats de cookies aux pépites de chocolat, sauce chocolat

Chocolat liégeois

Café liégeois

Fraise melba (sorbet fraise, glace vanille, crème fouettée à la vanille, coulis de fraise, tuile)

Coupe d'Artagnan

*Glaces faites maison au lait de chez Michel Cantaloube – Montauban*