



FOIE GRAS (para compartir)

FOIE GRAS de 190g "Maison G.MAUREL" (servido con pan)

29,00 €

ALIGOT (patatas + nata + queso de vaca "Tome de AUBRAC)

ALIGOT PREMIUM Nuestra receta autentica. Una ración de 300g aprox. para una persona

11,50 €

con una butifarra de Toulouse (200g aprox.)

15,50 €

con confit de pato (De origen Francia)

21,40 €

con confit de pato y una butifarra de Toulouse

25,40 €

ALIGOT CLASICO Nuestra receta clasica. Una ración de 300g aprox. para una persona

8,00 €

con una butifarra de Toulouse (200g aprox.)

12,00 €

con confit de pato (De origen Francia)

17,90 €

con confit de pato y una butifarra de Toulouse

21,90 €

☺ Para niños o para descubrir l'aligot clasico

un aligot clasico degustación porción de 100g aprox.

4,00 €

un aligot clasico degustación 100g y butifarra de Toulouse 200g aprox.

8,00 €



CASSOULET

(Al horno, servido con una ligeramente de pan molido, favor de informar en caso de intolerancia)

CASSOULET CUISE DE CANARD "Maison G.MAUREL" (grande)

Alubias de Castelnaudary, butifarra de Toulouse y Muslo de Pato

21,00 €

CASSOULET MANCHON DE CANARD "Maison G.MAUREL" (pequeno)

Alubias de Castelnaudary, butifarra de Toulouse y Pierna de Pato

16,00 €



ENSALADAS

(Productos "caseros". Pueden contener alérgenos)

SALADE OCCITANE

Magret de pato ahumado y cocido, carne de pato, tomates cherry, lechuga y granos de nuez

14,50 €

SALADE ROCAMADOUR

Queso "ROCAMADOUR AOP" sobre pan tostado caliente, verduras crudas y ensalada verde, manzana, granos de nuez

11,50 €

SALADE VERTE

Lechuga, tomates cherry, nueces

5,00 €