

# ANNICK ET FRANCIS

## *vous proposent*

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<b><i>Assiette de foie gras de canard maison</i></b> toast - pain d'épices – chutney- garniture salade	<b>14€</b>	<b>18€80</b>
<b><i>Salade du croquant</i></b> Salade verte - lardons - croûtons - œuf dur	<b>5€30</b>	<b>8€80</b>
<b><i>Salade du berger</i></b> Salade verte - toast chèvre au miel et herbe de Provence - poivron	<b>8€90</b>	<b>12€50</b>
<b><i>Salade gésier magret séché</i></b> Salade verte - gésier de canard et magret séché- noix	<b>10€50</b>	<b>15€50</b>
<b><i>Salade du Pêcheur</i></b> Salade verte - saint Jacques - noix de pétoncles - gambas - ananas		<b>17€00</b>
<b><i>Salade du Château de Bonaguil</i></b> Salade verte - gésier et magret de canard foie gras de canard - noix	<b>12€70</b>	<b>18€80</b>
<b><i>Salade gourmande de l'Auberge</i></b> Salade verte - gésier de canard et magret de canard foie gras de canard - confit cuisse de canard - noix		<b>22€50</b>

Toutes nos salades sont garnies de tomate - concombre-carotte et oignon rouge



<b><i>Magret de canard</i></b> Sauce foie gras - pommes de terre sautées - salade verte	<b>18€80</b>	
<b><i>Tende de Tranche façon tournedos</i></b> Sauce échalote ou poivre – légumes - frites - salade	<b>17€70</b>	
<b><i>Rôti de porc aux pruneaux d'Agen</i></b> Pommes de terre au four dans son jus - légumes	<b>13€60</b>	
<b><i>Cuisse de canard confit rôtie au four</i></b> Frites - légumes	<b>14€70</b>	
<b><i>Truite aux amandes</i></b> Risotto ou frites - sauce norvégienne	<b>13€90</b>	

# *Le menu à 19€80*

*Petite salade du croquant  
ou  
Quiche maison - salade*

*Cuisse de canard confite rôtie au four - Légumes-Frites  
ou  
Truite du Moulin Guiral aux amandes - Risotto*

*Tarte Maison : Pommes à l'Alsacienne ou noix  
ou  
Glace 2 boules parfum au choix*



## *Pour les amateurs de fromage*

*L'Assiette de 3 fromages de la région*  
vache, brebis et chèvre

**6€70**

# *Le menu gourmet à 29€50*

*Assiette de foie gras* ( supplément 3€)

*ou*

*Salade de gésier de canard et magret séché ou fumé*

*Trou alsacien*

sorbet citron arrosé de marc de Gewurztraminer

*Tende de tranche Tournedos*

*façon Rossini*

*avec son gratin dauphinois*

*et ses légumes de saison*

*Tiramisu maison*

*ou*

*Tarte aux pommes ou aux noix*

*accompagnée de sa boule de glace vanille*



# *Spécialités Maison*

## *La Fondue d'Annick*



*Fondue à la viande de bœuf cuite  
dans un bouillon aromatisé*

*Comprend : 200g de viande de bœuf/personne  
4 sauces maison  
Frites à volonté  
Salade*

*Un bouillon à consommer à la fin du repas  
additionné du secret de la chef*

*Servie à partir de 2 personnes*  
**18€90** par personne