

**Toute l'équipe du restaurant
"Chez Pierre d'Agos
vous souhaite un bon appétit!**

**Menu à 28 euros
Formule 20,50 euros entrée+dessert
Formule 23 euros plat+dessert
Formule à 26 euros entrée+ plat**

Entrée au choix

Velouté de châtaigne et sa crème fouettée cacao
Cassolette d'œuf aux cèpes
Salade pyrénéenne (gésiers, lardons, magret fumé)
Délice de canard et son chutney

Plat au choix

Gratin de merlu sauce béchamel
Tête de veau vinaigrette
Civet de chevreuil
Pièce du boucher du jour

Légumes

Dessert au choix

Coque glacée noisettes caramel
Pâtisserie du jour
Crème brûlée
Coupe de sorbet

Menu enfant - 14,00 € (boisson incluse)

Assiette composée (saucisson, œuf dur, tomates cerises)
Parmentier de canard - Glace

Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

Certains produits comportent des risques allergènes dont la liste qui suit, peuvent être dans la composition de nos plats

N'hésitez pas à consulter nos serveurs pour vous renseigner.

(Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œuf - Arachide - Soja - Lait y compris lactose - Fruits à coque: amandes, noisettes...)

(Céleri, - Moutarde - Graines de sésame - Mollusques - Lupin)

Toute l'équipe du restaurant
«Chez Pierre d'Agos»
vous souhaite un bon appétit!

Menu à 35 euros

Formule à 24 euros entrée+dessert

Formule à 26 euros plat+dessert

Formule à 32 euros entrée+plat

Entrée au choix

Ravioles aux cèpes sauce foie gras

Salade de chèvre à la truite fumée

Garbure

Assiette gourmande

(terrines de magret de canard, lardons, gésiers, jambon de pays)

Plat au choix

Bouchée de ris de veau au porto

Civet de chevreuil

Filet de bar et sa fondue de poireaux

Pièce du boucher du jour

Légumes

Dessert au choix

Coque glacée noisettes caramel

Pâtisserie du jour

Crème brûlée

Coupe de sorbet

Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

"Chez Pierre d'Agos" - à la Carte

Nos salades

Salade de chèvre chaud	16,00 €
Salade pyrénéenne (lardons, gésiers, terrine, magret fumé)	18,00 €
Salade gourmande (lardons, gésiers, lamelles de jambon, toast de fromage, terrine délice de canard)	20,00 €

Nos omelettes et garnitures

Omelette nature	10,50 €
Omelette jambon pays	13,50 €
Omelette au fromage	13,50 €
Omelette aux cèpes	19,50 €

Nos entrées

Bouchée de ris de veau sauce porto	16,00 €
Délice de canard	14,00 €
Velouté de châtaigne et sa crème fouettée cacao	12,00 €
Cassolette d'œuf aux cèpes	12,00 €
Garbure	14,00 €

Nos viandes (accompagnées de légumes et salade)

Magret de Canard (entier 350gr / 400 gr)	25,50 €
Pièce du boucher (selon arrivage)	20,00 €
Civet de chevreuil	18,00 €
Tête de veau vinaigrette	18,00 €

Nos poissons

Gratin de merlu	19,00 €
Filet de bar	19,00 €

Prix nets - Pour éviter toute attente, pensez à commander vos desserts en début de repas.

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter