

# . L'OSSAU .


Septembre 2024

## Entrées

Pressé de chèvre frais, basilic, huile d'olive et figes	11 €
Œuf de poule fermier à la forestière	13 €
Pâté en crouste, magret, foie gras et figes séchées	17 €

## Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Noisette d'agneau en croûte d'herbes, jus perlé à la coriandre	28 €
Saint-Pierre pané à l'amande, beurre nantais léger au citron	22 €
La poule au pot	29 €
 Plat végétarien : Pâtes fraîches à la truffe d'été	24 €

## Garnitures

4 €  
(hors plat)

Polenta crémeuse à l'origan et olives  
Tomates à la provençale  
Riz pilaf  
Légumes au bouillon

## Fromages

Selection de fromages affinés  
*(Crèmerie du Gabizos)* 12 €

## Desserts

(par Jonathan Vallenari)

Tarte fine de figes, glace feuille de figuier	9 €
Mousse au chocolat, fleur de sel et huile d'olive	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge	9 €
Mirabelles flambées, glace au foin <i>(seulement le soir)</i>	11 €

