Logis Hotels Restaurants Grand Hôtel d'Orléans
Hôtel *** & Restaurant - Séminaires

"COMME UN BOUILLON TARNAIS"

SAVEURS AUTOMNE / HIVERS
CUISINE D'ICI PLATS MIJOTÉS ET BONS CANONS !

MERCI DE NOUS SIGNALER VOS ALLERGÈNES
prix TTC et services compris

"POUR COMMENCER"

POIREAUX, OEUF BIO MAYONNAISE MAISON ---- 5,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON ----- 15,00€
TERRINE DE CANARD AUX PISTACHES AVEC PICKELS ---- 6,00€
L'OS À MOELLE RÔTI, TARTINE PAIN GRILLÉ CAMPAGNE (15 minutes de cuisson) ---- 7,00€
VELOUTÉ DE POTIMARRON DU JARDIN D'ERIC, CRÈME ET NOISETTES ---- 5,50 €
SALADE TIÈDE DE LENTILLES & GÉSIERS CONFITS ---- 7,00 €

"NOS PLATS DU BOUILLON"

SAUCISSE DE TOULOUSE, PURÉE MAISON & SON JUS ---- 14,00 €
PETITS SALÉS DE JARRETONS DE PORC AUX LENTILLES ---- 14,00 €
PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE GAILLACOISE POIVRE ÉCHALOTES ----- 19,00 €
CUISSE DE CANARD CONFITE, POMMES PERSILLÉE ----- 16,00 €

"LES PLATS BIEN DE CHEZ NOUS"

MIJOTÉ DE LOTTE À LA LACAUNAISE ----- 19,00 €
BLANQUETTE DE VEAU, RIZ PILAF ----- 15,00 €
LA COCOTTE DU JOUR SELON L'HUMEUR EN CUISINE... 14,00 €

"LES PETITS PLUS"

PURÉE MAISON ---- 3,50 €
FRITES MAISON ----- 3,50 €
LENTILLES MIJOTÉES ---- 3,50 €
LÉGUMES RÔTIS DE CHEZ ERIC ---- 3,50 €
SALADE VERTE DE CHEZ ERIC ----- 3,00 €

"UN BOUT DE FROMAGE ?"

TOMME DU TARN ---- 4,90 €

ROQUEFORT ---- 5,50 €

DUO FROMAGES D'OCCITANIE ---- 6,90 €

"ET POUR FINIR SUR UNE NOTE DE DOUCEUR MAISON"

RIZ AU LAIT SELON L'HUMEUR DE JULIE ---- 7,00 €

CRÈME BRÛLÉE, PARFUM ----- 7,00 €

FOUACE PERDUE, POMMES CUITES AU FOUR ----- 8,00€

POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE DE GAILLAC, COULIS CHOCOLAT ---- 8,00 €

PROFITEROLES, COMME 0 L4ANCIENNE (CHANYILLY, VANILLE, AMANDE, CHOCOLAT CHAUD) ---- 9,00 €