

Carte « faim de convivialité » LE SOIR, du lundi au vendredi et les jours fériés

Chaque soir,

Le vivre ensemble retrouve tout son goût. Prenez le temps de savourer les plaisirs de la liberté et de la convivialité retrouvées.

Nouvelle ambassadrice Or Rouge

Valérie se laisse inspirer par l'exception d'une viande limousine et par vos envies de saveurs, pour créer ce nouveau cadre de vos soirées.

L'expérience viande

Savourez un trésor à chaque bouchée avec la marque limousine d'exception Or Rouge



Découvrir l'histoire au dos

🍷 Filet de boeuf 160g	24€90
🍷 Entrecôte 300g	32€90
🍷 Filet de boeuf Rossini	31€90
🍷 Entrecôte double XL 800g (pour 2 personnes)	78€00
🍷 La parillade Or Rouge (pour 2 personnes)	90€00

Accompagnements d'exception

Pomme dauphine tradition et poêlée gourmande du moment

Entrées plaisir

🍷 L'ardoise tapas de la Ferme de Cambes et des Aldudes, domaine des Tuileries (pour 2 personnes)	18€50
🍷 Oeuf cocotte au chorizo de la Ferme de Cambes	12€00
🍷 Autour du foie gras tradition de Valérie PONS, déclinaison « mi-cuit » avec ses gelées artisanales de pommes au safran et confit de vin	16€90

Plats savoureux

🍷 Salade de « cabri-chaud » : cabécou pané et rouelle de chèvre cendrée sur un pain d'épice, salade mêlée aux noix de cajou et jambon de coche de la ferme de Cambes, fruits secs	18€90
🍷 La Toquément terroir : Salade de gésiers tièdes aux noix, fleurs de magret séché maison, toast de foie gras tradition et son confit de vin du château de Belaygues	21€90
🍷 La grande assiette végétarienne aux fromages locaux, fruits et légumes de saison	17€90
🍷 Le coup de cœur du poissonnier (consultez l'ardoise) et son accompagnement du moment	23€50
🍷 L'aligot Bleu-Blanc-Coeur , saucisse artisanale de Toulouse du domaine des Tuileries	15€50

Desserts gourmands

🍷 Le fruit poché au miel de châtaigne du Berger des Abeilles, sur lit de fruits de saison	6€50
🍷 La boule de glace artisanale de la Ferme de Cantepoul	3€00
🍷 La coupe de glaces artisanales Ferme de Cantepoul, sauce maison et praline grillée, chantilly maison	8€90
🍷 Le moelleux chocolat tiède coeur coulant, boule de glace artisanale et chantilly maison	6€90
🍷 L'assiette dégustation de 3 fromages artisanaux	8€50
🍷 Le café ou thé gourmand	8€90



Privatisation du restaurant :



Les soirs et week-ends

Pour tous vos événements professionnels ou privés :

Séminaires Anniversaires Associations Réunions

la convivialité repensée, et toujours le plaisir des saveurs revisités

Découvrez notre site :

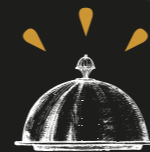


Réservez ou Commandez

06 64 82 43 70

lapyramide82@gmail.com

Valérie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR
Savoureusement toquée

Une Maison de Réception

Pour les moments et les réceptions dont vous rêvez entre amis, famille, collègues...
privatisez le Clos du Faure

valeriepons-restaurant.fr