

Du fait maison avec des produits frais locaux et labélisés



Nos plats uniques

Tarifs par portion, par personne

✚ Cuisse de poulet fermier basquaise au chorizo artisanal	15,50€
✚ Sauté de porc créole à l'ananas épices douces tomate	14,50€
✚ Fricassée de dinde	14,00€
✚ Filet de poulet, miel, gingembre	14,50€
 <i>Les accompagnements inclus :</i>	
- Riz poêlée légumes du moment	
- Gratin dauphinois	
- Millefeuille de pommes de terre légumes	
✚ Ballottine de poulet label rouge farcie au foie gras et chair à saucisse de canard (<i>en direct maison Larroque</i>) avec son risotto truffé	22,90€
✚ Couscous royal (poulet, merguez, agneau)	17,90€
✚ Paëlla royale (poulet, fruits de mer, crevettes, langoustine, poisson blanc, chorizo)	18,90€
✚ Parmentier de canard au confit et gésiers	17,80€
✚ Suprême de volaille aux cèpes crème avec gratin dauphinois et légumes	17,20€
✚ Navarin d'agneau, riz pilaf légumes (ou tajine, abricots, amandes, semoule)	16,50€
✚ Bœuf bourguignon pommes vapeur	15,50€
✚ Sauté de veau, tomates, olives millefeuille de pomme de terre butternut	16,50€



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



Restaurant du Fort

5, rue du Fort

82000 MONTAUBAN

06 64 82 43 70

contactvaleriepons@gmail.com