

Entrées

Soupe Basque	6.50 €
Pâté du chef	7.00 €
<i>Pâté de Canard aux zestes d'orange et baies de Genièvre</i>	
Moules Farcies à la persillade (10)	8.50 €
Ris de Veau et Trompettes de la Mort,	14.50 €
<i>Sauce Sésame Doré à la Crème</i>	
Foie Gras de Canard à la Gelée d'Hypocras	11.50 €
Foie de Canard Façon Apicius	13.50 €
Escargots aux noix	9.50 €
Shakshuka et œuf poché	9.00 €

Les Viandes

Mounjetado	18.50 €
<i>Le cassoulet ariégeois, recette traditionnelle.</i>	
Le Grand Tartare pur Bœuf Maison	17.50 €
<i>Portion de 360 g pur bœuf Charolais français frais préparé par le chef.</i>	
Fricassée de Poulet au Vinaigre de Xérès et Estragon.	15.50 €
Lapin à la Flamande	18.00 €
<i>A la bière brune (Leffe), pruneaux et « stroop »</i>	
Cœur de Bœuf au curry et orange	16.00 €
Pahi d'Aubergines et Poivrons « Ramiro »	16.50 €
Filets (3) de Perdreaux au Sucre	21.50 €
<i>(Recette traditionnelle du Moyen Age)</i>	
La Sélection du Boucher (Steak)	22.50 €
<i>Jeremy, mon boucher local préféré, se rend chez les éleveurs locaux et choisit la bête lui-même ; ensuite l'éleveur l'amène à l'abattoir de St giron, d'où Jeremy la récupère et l'amène dans sa boucherie où il découpe la dans les règles de l'art et sélectionne les meilleures pièces pour vous. Sauce fromage Moulis Bleu façon sauce Roquefort.</i>	



Seix 1940 – Le pont et Champs de Foires

Les poissons

Truite* nature au beurre	15.50 €
<i>Le beurre est fabriqué par le fournisseur local Le Rogallais.</i>	
Truite* Meunière	16.50 €
Truite* aux Amandes	17.50 €
Truite* Ardennaise* à la Crème	18.00 €
<i>Lardons fumés, champignons et Noilly Prat</i>	
Truite* « Du Gave des Pyrénées »	18.50 €
<i>Une recette que j'ai trouvée dans un livre sur les truites du gave des Pyrénées ; Cèpes poêlés à la crème, ail et Pastis.</i>	
Truite* de Pont de la Taule	19.00 €
<i>Depuis le temps Romain notre hameau était un carrefour de cultures (Romaine, Catalane, Basque et française) et j'ai combiné les ingrédients typiques (Garum, Livèche, Chorizo, Piment d'Espelette et Cassoulet) qui forment une unité surprenante avec la truite poêlée.</i>	
Truites* Auberge des Deux Rivières (2 pcs)	20.00 €
<i>Deux Truites* fumées par nos soins au bois de Chêne, à la minute ; afin de mieux savourer le poisson, enlevez la peau avant de manger car elle devient amère durant la cuisson. Avec un peu de citron cela devient un vrai délice, comme fait au feu de bois au bord des deux rivières.</i>	
Saumon, Sauce Oseille	16.00 €
<i>L'oseille pousse dès le printemps et cette sauce est un mariage excellent avec le saumon poêlé.</i>	



Mr. Dougnac après la chasse à l'isards, cuisinier de l'auberge dans les années soixante.

Mme. Pierrette Dougnac qui a tenu l'auberge après ses parents.



Tous nos plats sont garnis avec des frites (comme chez les Belges), Pommes de terre ou/et l'accompagnement du jour.

*Poisson surgelé (et d'une très bonne qualité)

PRIX NET/ BOISSONS NON-COMPRISES

Pates

Tagliatelles Fraiches aux Deux Fromages 16.50 €
et Romarin

Deux fromages de petits producteurs de France et d'Italie ; Du moulis bleu et du gorgonzola accompagnée avec romarin (cru) et Parmigiano.

Les Grandes Salades

Salade « Mer et Terre » (Plat végétarien) 15.50 €

Algues (Laitue de mer, Wakame, dulse et nori), gingembre, carotte, concombre, mangue, Cacahuètes salées, coriandre, menthe et une vinaigrette aigre douce.

Salade de Pic du la Calabasse 16.00 €

Salade composée, poivron rouge, fromage Pic de la Calabasse et mayonnaise (de la vinaigrette change le goût du fromage).



Cartes Postal de Seix environs de 1920

Fromages

Assiette de Fromage de Rogallais 7.50 €

Le fromage de notre village de Seix.

Sélection de Fromages 8.50 €

Une excellente sélection composée chaque semaine par notre (fourni)-connaisseur.



Les Desserts

Millas fait Maison 8.50 €

Recette créative ; Millas traditionnel au lait cru de nos montagne (ferme de la Baure), gelée de Fleur d'oranger, crème de Mascarpone au rhum.

Pruneaux d'Agen à l'Armagnac 7.50 €

Avec une boule de glace Vanille.

Biscuit Fraise 7.50 €

Biscuit, crème pâtissière, fraises et purée de fraises.

Ossau Iraty à la confiture de cerise tiède 9.00 €

Fromage AOP du Pyrénées, qui se prête parfaitement au dessert sucré.

Riz au lait (Spécialité maison) 8.00 €

À la vanille de Tahiti et au lait cru de notre montagne (ferme de la Baure).

Œuf à l'Hypocras 9.00 €

Le dessert préféré du Louis XIV ; Œuf dur, enrobe d'une pâte d'Hypocras, caramel d'Hypocras et pépites de grenade.

Tiramisu 9.50 €

Ma version du dessert italienne.

Entremet aux fruits exotiques 7.50 €

Entremets composé d'une génoise, d'un crémeux passion avec des cubes d'ananas et d'une seconde génoise. Une mousse mascarpone avec des cubes de mangue vient compléter l'entremets.

Sablé tout chocolat 8.50 €

Dessert à base de crumble tout chocolat, surmonté d'un crémeux chocolat et d'une mousse chocolat au lait, le tout saupoudré d'un crumble chocolat

Les Glaces et Sorbets savoureux de

« Carte d'Or »

Deux Boules (pas de suppl. pour Chantilly) 6.50 €

Trois Boules (pas de suppl. pour Chantilly) 8.50 €

Boule supplémentaire : +2.50 €

Parfums Glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Menthe, Nougat Montélimar, Praliné, Rhum Raisin, Banane, Café, Pistache, Caramel fleur de Sel, Marron et Praliné.

Parfums Sorbets : Citron, Ananas, Fruit de la Passion, Mangue, Poire, Cassis et Myrtilles

Parfums Végan : Cacao fruits Rouge et Noix de Coco Myrtille.



Tous nos plats sont garnis avec des frites (comme chez les Belges), Pommes de terre ou/et l'accompagnement du jour.

*Poisson surgelé (et d'une très bonne qualité)

PRIX NET/ BOISSONS NON-COMPRISES