

Menu du Terroir 34€

Entrée, plat, dessert

ENTRÉES

Foie Gras de Canard cuisiné en terrine par nos soins
 Salade Gersoise Foie Gras maison, gésiers confits, magret fumé
 Tête de Veau sauce gribiche
 Jambon de Parme et Mozarella di Bufala
 Salade de Chèvre bio d'Escanecrabe
 Feuilleté de Ris de Veau régence
 Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinée
 Salade de Noix de Saint-Jacques poêlées à l'estragon
 12 Escargots de Bourgogne en persillade
 Entrée ou potage du jour

Dessert du jour
 Café gourmand
 Soufflé glacé au Grand-Marnier
 Gâteau Russe, crème glacée Violette
 Moelleux au Chocolat, sorbet Myrtilles
 Profiterolles Vanille Bourbon, chocolat chaud
 Pavlova Fruits Rouges ou Exotiques selon la saison

PLATS

Entrecôte Simmental grillée ou Poivre Vert
 Tartare de bœuf au couteau 180 g
 Poulet fermier du Gers aux Morilles
 Cassoulet Commingeois au Confit
 Souris d'Agneau de sept heures
 Daube de Joue de Bœuf
 Ris de Veau régence
 Magret de Canard au Poivre Vert
 Saumon d'Ecosse braisé, sauce au Jurançon
 Truite de Nistos meunière
 Suggestions ou plat du jour

FROMAGES OU DESSERTS

Crème brûlée
 Fromages fermiers
 Chèvre bio, Roquefort, Beptmale vache et mixte
 Salade de fruits frais
 Glaces et Sorbets artisanaux 3 parfums :
 Vanille, Café, Chocolat, Coco, Rhum-Raisin, Violette
 Myrtilles, Citron, Fraise, Mangue, passion

À la Carte

Potage 11 €

Entree 16 €

Plat 24 €

Déssert 8 €

Menu Marmottes

Menu enfants -13 ans 12€
 Steak ou nuggets de Poulet
 Boisson & Dessert



HÔTEL RESTAURANT DU COMMERCE



Avenue de Boulogne
 31800 Saint-Gaudens
 +33 (0)5 62 00 97 00
 contact@commerce31.com

Prix nets - Service compris
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Liste des allergènes disponible sur demande

Menu du Jour

27 € Entrée, plat, dessert

24 € Entrée, plat ou Plat, dessert

Sauf dimanches et jours fériés

Entrée du Jour
 Potage du jour
 Jambon de Parme
 Saumon d'Ecosse gravlax
 Oeufs mollets, lit de Poireaux, Jambon

Plat du jour

Cassoulet

Daube de Joue de Bœuf
 Tartare de Bœuf au couteau 150 g
 Faux Filet grillé
 Poulet fermier grillé
 Omelette aux Herbes
 Truite de Nistos meunière

Dessert du jour

Gâteau Russe

Moelleux au Chocolat
 Salade de Fruits frais
 Sorbets ou glaces 3 parfums
 Selection de fromages fermiers
 Café Gourmand +3€

Blancs :

Extrait de la carte des vins

75 cl

2024 IGP Côtes de Gascogne dom. Guillaman 17 €

2022 AOC Gaillac dom. Croix des Marchands 17 €

Rouges :

75 cl

2023 AOC Gaillac dom. Croix des Marchands 17 €

2023 AOP Fronton Château Plaisance 19 €

2020 AOP Madiran Vieilles Vignes Ch. Laffitte-Teston 24 €

Vins contenant des sulfites/produits à base d'oeuf/produits à base de lait