






# Le menu du coin (coin)

à découvrir cet été @ « La Grande Salle »

Les tables du gers

-  mise en bouche
-  foie gras de canard mi-cuit  
condiment maïs et popcorn
-  escalope de foie gras de canard poêlée  
déglacé au xérès, physalis d'Hubert
-  magret de canard cuit « comme avant » fumé au foin  
jus de canard réduit au floc rouge,  
aubergine du pays croustillante, armottes
-  soufflé à l'Armagnac  
servi avec un coulis au pruneau  
glace pruneau

## Menu du coin (coin) 45 €

menu servi midi et soir à « La Grande Salle »

mercredi au dimanche midi

mercredi au samedi soir

nos fournisseurs et produits :

**Hubert Lacoste**, Dominique Bouchait MOF Fromager, **Sillières**, *La poule Noire*,  
**JEAN-PAUL BEUSTE**, *Tradition des coteaux*, **le Porc Noir de Bigorre**, *Gersafran*, **le**  
**Puntoun**, Philippe Baron, **la Ferme d'Alex**, le veau Lou Béthet, *le Bœuf de Mon*  
*Voisin*, *la truite des Pyrénées*, Annie **Joya**, **Fumaison Occitane**, Arnaud Chotard,  
**GARONNE MARÉE**, les volailles fermières du Gers, **LE PAIN AU LEVAIN DE FABIEN...**

toutes nos viandes sont d'origine française