



Menu à 39€ TTC (service inclus)

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

(Menu servi uniquement le soir)

Pressée de Foie Gras de Canard* Mi-Cuit du Gers marbré à l'Ail Noir Biologique*, Chutney de Rhubarbe à la Grenadine et Purée d'Oignons Confits au Vinaigre de Framboises. 19€
(*Foie Gras des Fleurons de Samatan, Ail Noir Biologique de L'Etuverie à Cadeilhan)

Confit de Tomates au Vinaigre en Tartelette, Espumas de Mozzarella Burrata Parfumé au Citron. Gambas Sauvage Grillée et Marinée. Sorbet au Piquillos et Vinaigre de Xérès. 18€

Foie Gras du Gers* Chaud, Salade d'Herbes au Caramel Balsamique à la Vanille. 22€
(*Foie Gras des Fleurons de Samatan)

Dorade Sébaste, Légumes Craquants et Porc Noir de Bigorre*. Riz « Al Salto » au Safran du Gers*, Coulis de Ratatouille Monté à l'Huile d'Olive et Jus de Volailles. 22€
(*Porc Noir de Bigorre de l'élevage Grau à Mongauzy, Safran de Gers Safran à Gondrin)

Quasi de Veau du Pays Basque en Croute d'Olives Séchées, Carottes en Mousseline au Curcuma. Jus Brun Infusé au Bois et Ecume de Citrons Confits. 23€

Tournedos d'Echine de Porc du Sud-Ouest* Grillé et sa Vinaigrette aux Agrumes. Sauce Foie Gras de Canard du Gers. Pommes Gaufrettes. 24€
(* Porc de la Boucherie Charcuterie Suderie Fabien à Samatan)

Framboises Farcies d'une Marmelade de Citrons sur un Financier à l'Amande et Pistache. Crèmeux à la Betterave et Vinaigre. Eclats de Meringue aux Zestes d'Agrumes. 10€

Tartelette au Cacao et Fève de Tonka Torréfiées, Biscuit Pralin et Confit de Framboises Acidulées. Crème au Chocolat Grand Cru Infusée aux Pops Corn du Gers. 11€

Coupe Glacée Coco du Sri Lanka, Ananas du Costa Rica et Espumas de Pina Colada. 9€