

Tàula

RESTAURANT
BISTRONOMIQUE

Un lieu emblématique de la ville où le chef, Xavier Billot, vous propose une cuisine bistronomique.

Nous avons à cœur de vous proposer des produits de terroirs, et de saison,

EN PARTENARIAT AVEC QUELQUES MAISON :

Mazzonetto, Lectoure, 05 62 28 67 73 : Charcuterie

Maison Barraillet, Condom, 05 62 29 35 79 : Boulangerie

Ferme de Pitrac, Lectoure, 06 82 96 22 08 : Fruits et légumes

Ferme de La Bruyère, Caussens, 0678760728 : Fromage de chèvre

Lagarde Laurent, Eauze, 06 86 08 28 75 : Cochons fermiers

Domaine de l'Airial, Lagraulet-du-Gers, 05 62 68 20 04 :
Vinaigrerie

Maison Carayon, Castet-Arrouy, 06 45 87 60 35 : Produits aux
noisettes

Ferme les Sourciers, Lagraulet-du-Gers, 07 87 11 61 65 : Les herbes
fraîches

Fleurenbouche, Condom, 06 72 62 86 42 : Plantes aromatiques et
sorbets

Chez Louis primeur, Condom, 05 62 28 15 31 : Fruits et Légumes

Les Menus

Le menu du moment

27€

À CHOISIR ENTRE :

2 entrées de saison
2 plats (Poisson ou viande)
1 fromage OU 1 dessert

Midi express 22€

= 1 ENTRÉE + 1 PLAT OU
1 PLAT + 1 DESSERT

Menu en fonction du marché et de la saison

Le menu enfant

16€

JUSQU'À 12 ANS

Au choix dans le menu du moment, une entrée + un plat ou un plat + un dessert

PORTIONS ADAPTÉES

Le menu à faire sois-même

42€

Au choix dans la carte et les incontournables, une entrée, un plat, un fromage ou un dessert

Le menu dégustation

62€

POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE

Le chef vous concocte le menu, carte blanche avec une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert.

La carte

ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD IGP SO 25€

Compressé, chutney de dattes Medjoul,
toasts

LA ST JACQUES 24€

En raviole, émulsion crémeuse, enoki

PLATS PRINCIPAUX

LE SKREÏ 28€

Tranché épais, rôti au four, purée
de panais, noix, coulis acidulé

LE VEAU 32€

Le quasi cuisson basse température,
salsifis beurre, jus de cuisson, cresson

DESSERTS

LE CHOCOLAT 13€

Tuiles croustillantes, mousse légère
coulis framboise

L'ANANAS 14€

Au bouillon de vanille, puis rôti,
sorbet passion

Les incontournables

LE FOIE GRAS DE CANARD (IGP SO) 25€

Escalope de foie gras poêlée, câpres de Sicile, crumble de pain et noisettes torréfiées

(Si choisi au menu à 42€, supplément de 7€)

LE FÉVOULET 38€

Fèves, escalope de foie gras de canard, manchon de canard et saucisse de canard

(Si choisi au menu à 42€, supplément de 7€)

LE VEGGIE 20€

Légumes du temps

LE FROMAGE 15€

TRILOGIE

Assortiment de fromages de la région, Chèvre, Vache, Brebis et confiture de cerises