



LE MENU DE PÂQUES

Samedi 04 Avril Soir

Dimanche 05 Avril Midi & Soir

Lundi 06 Avril Midi

Amuses-bouches du printemps...

Foie gras de canard de la ferme du Puntoun cuit à la poêle.
Belle Langoustine. Duxelle de champignons de Madiran.
Une dodue morille farcie. Consommé de décapode bien
monté au beurre du Gers.

Bar "Marinière". Fondu d'épinard. Pomme nouvelle en
bonne bouche cuite en jus de coquillages. Mousse
d'estragon.

Granité Coquelicot. Faux Macaron. Les premières fraises.

Côte d'Agneau laquée mangue & épaule confite servi en
choux farci. Fine purée de Haricot Tarbais. Un bon jus
réduit et fini d'être lié à l'ail noir de La Panacée Bio.

Fromage de chèvre aussi servi en mousse. Tartufata &
confiture de figue du Domaine.

Crèmeux chocolat & petits pois à la menthe. Feuilletine
praliné. Glace de lait.

Douces mignardises...

MENU DE PÂQUES

Repas gastronomique en 7
services à 89€ par personne.
Accord Mets & Vins, en option
à 39€ par personne.

COFFRET DE PÂQUES

1 Dîner avec le Menu de Pâques,
1 nuit en chambre double
avec 2 petits déjeuners et un cadeau
en chambre à 340€ pour 2 personnes

RESERVATION À LA RECEPTION