

# Votre Menu

avec les plats de notre carte  
Uniquement le soir et le week-end

## Barbarie

Entrée - Plat  
ou Plat et Dessert

30 €

## Mignon

Entrée - Plat  
Fromage ou Dessert

37 €

## Colvert

Entrée - Plat - Fromage  
et Dessert

41 €

## Menu Enfant

Salade Gasconne,  
Viande du Canard,  
Dessert,  
Un Jus de Fruit, sirop  
ou Coca - Cola

13 €

## Tout Canard 46€

Mes sélections du terroir

Un Apéritif Gascon

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit  
Oignon Cébette & Ail Frais  
(Le Puntoun Gers)\*\*

Ou


Escalope de Foie Frais de Canard Poêlée  
Aux Fraises & Basilic Thai  
(Le Puntoun Gers)\*\*

Accompagné d'un verre de vin blanc doux

Magret de Canard (demi magret) Grillé  
Jus de Carottes & Graines de Fenouil (Gers)\*\*  
Accompagné d'un verre de vin rouge

Notre Ardoise de Fromages

Crème Légère au Mascarpone, Confit de Nectarines,  
Fruits Frais & Biscuit Imbibé au Sirop de Menthe Fraîche

 Nos repas sont «faits maison» à base de produits frais, (hormis les glaces).

Pour toutes contraintes alimentaires ou si vous avez une demande spécifique,  
n'hésitez pas à nous en faire part, nous nous adapterons au mieux à vos souhaits.

# Notre Carte

renouvelée tous les mois  
Les Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit  
Oignon Cébette & Ail Frais (Le Puntoun Gers)\*\*

Escalope de Foie Frais de Canard Poêlée  
Aux Fraises & Basilic Thai (Le Puntoun Gers)\*\*

Ceviche de Dorade au Gingembre Frais & Coriandre  
Condiment Gourmand au Kiwi (ANE)

Crèmeux d'Asperges au Parmesan, Asperges Rôties,  
Mousse de Jambon Serrano

Carpaccio de Magret de Canard à l'Huile de Noisettes,  
Câpres & Copeaux de Parmesan (Gers)

## Les Poissons

Dos de Cabillaud à l'Unilatéral, Vierge de Légumes  
Primeur à l'Huile d'Olive (ANE)

Noix de Saint Jacques Justes Snackées, Huile d'Agrumes (ANE)

Médallions de Lotte à la Plancha Façon Barigoule (ANE)

## Les Viandes

Picanha de Veau Grillé servi comme un Piccata,  
Jus au Romarin (France)

Onglet de Bœuf Grillé,  
Os à Moelle Gratinée au Piment d'Espelette (UE)

Magret de Canard (demi magret) Grillé,  
Jus de Carottes & Graines de Fenouil (Gers)

Carré d'Agneau Rôti en Croûte d'Herbes,  
Jus d'Ail (UE)

Fricassée d'Araignée de Cochon aux Germes de Soja,  
Sauce Teriyaki (UE)

## Les Fromages

Notre Ardoise De Fromages

## Les Desserts

Ganache Montée au Chocolat Noir,  
Feuilletage Croustillant comme un Mille-Feuille

Crème Légère au Mascarpone, Confit de Nectarines,  
Fruits Frais & Biscuit Imbibé au Sirop de Menthe Fraîche

Salade de Fraises & Rhubarbe, Pavlova & Crème Légère à la  
Menthe

Glaces & Sorbets du Moment

les tables du gers

Logis  
COSTY

TABLE  
GOURMANDE  
Logis