

À toute heure de la journée, sur place ou à emporter

## ON PICORE

Conserve de petites sardines à l'huile, pain grillé, beurre doux / 5,00 €

Planche de charcuterie de la Boucherie « Chez Jean Luc » (saucisson, chorizo, cornichons)  
/ 5,00 €

Copeaux de fromage de brebis, huile d'olive, gelée de piment d'Espelette / 7,00 €

Assiette de jambon Xintoa (24 mois d'affinage minimum) / 10,00 €

Petites tomates farcies au chèvre frais bio, citron vert, roquette / 5,00 €

Rouleaux de printemps aux gambas, fraîcheur de concombre au ricqlès / 5,00 €

Toast de foie gras de canard mi cuit en terrine / 5,00 €

Tempura de seiche, condiments de piquillos / 6,00 €

Pétales de cabillaud nacré à l'encre de seiche, anchoïade, mascarpone, basilic, citron / 6,00 €

Assiette de frites maison à la sauge / 5,00 €

## LES ENTRÉES

La belle salade Gasconne / 13,00 €

Petites tomates farcies au chèvre frais bio, citron vert, sorbet roquette, croûtons, olives, basilic  
/ 13,00 €

Terrine traditionnelle au foie gras de canard mi cuit, chutney de fruits exotiques, pain grillé  
/ 17,00 €

Rouleaux de printemps aux gambas et fleurs du jardin, fraîcheur de concombre au ricqlès, légumes  
croquants / 13,00 €

## GRANDES SALADES ET PLATS FRAIS

La grande salade Gasconne / 20,00 €

Salade aux petites tomates farcies de fromage de chèvre frais bio, sorbet roquette, basilic, croûtons,  
olives / 18,00 €

Tartare de bœuf de l'Aubrac taillé au couteau, os à moelle, condiments, frites maison parfumées à la  
sauge, salade / 21,00 €

Rouleaux de printemps aux gambas et fleurs du jardin, fraîcheur de concombre au ricqlès, légumes  
croquants / 20,00 €

## GRANDES SALADES ET PLATS FRAIS

La grande salade Gasconne / 20,00 €

Salade aux petites tomates farcies de fromage de chèvre frais bio, sorbet roquette, basilic, croûtons, olives / 18,00 €

Tartare de bœuf de l'Aubrac taillé au couteau, os à moelle, condiments, frites maison parfumées à la sauge, salade / 21,00 €

Rouleaux de printemps aux gambas et fleurs du jardin, fraîcheur de concombre au ricqlès, légumes croquants / 20,00 €

## LES PLATS

Cabillaud nacré à l'encre de seiche, pommes de terre confites, anchoïade, piment d'Espelette, mascarpone, basilic, citron / 21,00 €

Plancha de seiches et couteaux, riz bio fermier sauté aux légumes, aïoli émulsionné, chorizo, salade d'herbes / 24,00 €

Cuisse de canard confite par nos soins, ail confit / 15,00 €

Poulet du Gers désossé grillé à l'échalote, roste au foie gras de canard, jus de poulet / 17,00 €

Le canard dans tous ses états : le magret grillé parfumé aux sarments de vigne, raviole au foie gras, tartare d'aiguillettes à la moutarde Gasconne, vinaigrette à l'eau de tomate / 24,00 €

## MENU ENFANT

(moins de 12 ans) 11€ par enfant, service compris

Petites tomates farcies au chèvre frais bio

Confit de canard, frites maison

1 boule de Glace

Coca, jus d'orange ou sirop à l'eau (20cl)