

*Menu*  
FETE DES PAPAS



Amuse-bouche



Le gravlax de truite fraîche au citron caviar et deux sésames, crème de betteraves aux éclats de noisettes torréfiées

**OU**

Le duo de foie gras frais du Gers, marbré au magret fumé maison et foie gras au sel, confit de figues maison

**OU**

Les ris de veau sautés aux Shiitake et sauce réglisse



Le demi-magret de canard du Gers grillé, sauce douce à l'orange, jardinière de légumes printanière

**OU**

Le jarret de veau fermier du Gers à la crème de mousserons, jardinière de légumes printanière

**OU**

Le rôti de lotte fraîche lardée au noir de bigorre, tagliatelles fraîches à l'encre de sèche



Comme une melba aux fraises

**OU**

Crème catalane à la verveine citronnée

**OU**

Croustade artisanale aux pommes et armagnac

**Dimanche 15 juin 2025**

**Restaurant Le Pardailan, 32330 GONDRIN**

**05 62 28 72 59 – [www.le-pardailan.fr](http://www.le-pardailan.fr)**