

Le dîner de la Saint-Sylvestre 2025 au Pardaillan - 85€

Fines bulles de Spritz Gascon
Mises en bouche

La Trilogie de foie gras fermier du Gers, confit de fruits frais,
toast mi figues mi raisins et crumble de pain d'épices
Domaine de Guillaman blanc moelleux "Frissons d'automne"

Médallions de lotte au safran et citron caviar, ail en chemise et chips
de Bigorre
Domaine Tariquet blanc sec "Classic"

La galantine de chapon fermier du Gers au foie gras, petit jus
au parfum de truffe
Petits légumes frais sautés
Médoc "chateau Layauga" 2021

Le soufflé glacé agrumes & Pousse Rapière, chocolat fève
Tonka à l'huile d'olives et fleur de sel, clémentines rôties
Domaine Tariquet "Entracte", effervescent de
Chenin et chardonnay

Café

Boissons comprises - Sur réservation

05 62 28 72 59 - Le Pardaillan, 25 avenue Jean-Moulin,
32330 Gondrin