



Le Drive du Canard



MENU DE LA SEMAINE

15.00€

Du 11/05 au 16/05

Entrées

Tartare d'asperge du Gers

Avocat, guacamole & chips de betterave crues

Ou

Clafoutis aux gésiers confits

& tomates séchées

Plats

Dos de colin au four

Tombée de poireaux crémeux à l'ail frais & son riz

Ou

Filet mignon de porc

À la moutarde douce cuit sous vide,
étuvée de légumes printaniers

Desserts

Verrine de fraises du Gers

Crème de mascarpone comme en fraisier

Ou

Riz au lait vanillé

Façon grand-mère & caramel au beurre salé

POUR VOS RETRAIT AU DRIVE Coté Hôtel

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

RETRAIT DE 11H30 A 13H30

DU JEUDI AU SAMEDI SOIR

RETRAIT DE 18H30 A 20H00

!!! Quantités limitées !!!

A LA CARTE pour plus plaisir ...

Foie gras Mi-Cuit du Gers (Le Puntoun,
Mirande) & sa compotée d'oignons rouges au
Floc de Gascogne

Entier env.600g 41.00€

Demi env.300g 20.50€

Suprême de pintade braisé

Risotto à la crème de vinaigre balsamique
..... 14.00€

Parmentier de canard

Au foie frais poêlé & confit d'oignons rouge
..... 16.00€

Les desserts de la carte sont ceux du menu
..... 4,00€

COMMANDE avant 12h15

PAR TELEPHONE : 05.62.62.49.81

EMAIL : CONTACT@AUCANARDGOURMAND.COM