



Menu Fête des Mères 60€ TTC

Tataki de Thon en Tartare, coulis de Petits Pois aux Zestes d'Agrumes. Pickles d'Oignons au Poivre de Sichuan du Gers et Mousse Aérée au Pain Brûlé.

Trilogie de Canard I.G.P. du Gers, le Foie Gras mi-cuit au Floc de Gascogne, les Cuisses façon Daube en Croquette et la Magret en Carpaccio avec sa Vinaigrette Printanière aux Noix.

Filet de Dorade Cuit sur la Peau et sa Vinaigrette à la Bisque de Langoustines, Gingembre et Kumquat Confit. Mousseline de Fenouil et Carottes Glacées au Vinaigre Balsamique, Crème de Crustacés.

Médaille de Veau en Viennoise aux Herbes, Tarte Fine au Parmesan et sa Fricassée d'Asperges Vertes du Gers au Lard, les Pointes Cuites au Beurre, Petits Pois et Radis. Jus Corsé au Citron.

Mille Feuilles de Fraises du Gers et Framboises, Duo de Crémeux au Basilic et à la Vanille Bio de Madagascar. Biscuit à la Pistache et Glace au Yaourt Bulgare.