



mise en bouche : ✕ **CAKE AU BREBIS DU LUPIAC
DE LA FAMILLE CAZETTE ET PORC NOIR**

entrée : ✕ **BROSSE DE BREBIS AUX FINES HERBES
ET SAFRAN DU GERS, BETTERAVE EN TEXTURE**

plat : ✕ **COMME UN CAMEMBERT À LA CHEMINÉE :**
**MIGNON DE BREBIS DE DOMINIQUE BOUCHAIT FARCI
POITRINE DE PORC CONFITE AU MIEL ET À L'AIL NOIR BIO
MOUILLETTE, SALADE VERTE**

dessert : ✕ **POIRE POCHÉ AU BLANC DOUX DES CÔTES DE GASCOGNE
CRUMBLE AUX AMANDES
ET CHANTILLY AU ROQUEFORT**