

# L'Instantanée - 39.00€

## *Entrée, Plat, Dessert*

Langoustines en spaghetti croustillant, nougatine d'ail de la ferme du Roumégas et orange, aïgo boullido, fine salade d'herbes et de plantes

*Crispy Langoustine, garlic nougatine from « La ferme du Roumegas » and orange, garlic foam, Herbs and Plants Salad* ✓

Ou

Foie gras de la ferme du Puntoun poché dans un bon bouillon.

Asperges d'ici aux Morilles.

Spumescence de champignons à la réglisse

*Poached Foie Gras from "La Ferme du Puntoun", Asparagus with Morels, Mushroom Licorice flavored broth* 🍽️



Lotte cuite à 64°C puis fini d'être rôtie comme il se doit.

Une chapelure "poivrons chorizo" pour rehausser le tout.

Riche bourride montée au beurre du Gers.

Pommes Bonne Bouche infusées au Safran puis finie d'être confites à la Graisse de nos campagnes. 🍽️ ✓

*Monkfish perfectly cooked at 64°C with a roasting finition. "Chorizo pepper" crust .*

*Rich fish stock whipped with Gers butter.*

*Confit potatoes in saffron and duck fat.*

Ou

Le meilleur muscle du Canard cuit peinairement puis laqué de betterave potagère

Oignons cuits fondants comme pour une pastilla. 🍽️

Un bon bouillon de carcasse bien réduit et fini d'être lié "betterave menthe"

*Slowly cooked Duck breast then glazed with beetroot jus*

*and a nice duck and garden mint jus.*



Crèmeux au chocolat "Los Ancones" de la manufacture Michel Cluizel

Parfait glacé au Yuzu, le tout arrondi d'ail noir du Gers. ✓

*Chocolate from Michel Cluizel Manufacture cremeux*

*Yuzu ice parfait, hint of garlic Gers* ✓

Le Rouge Manger aux premières fraises du Gers- Sorbet fraise

*Strawberry cream cheese curd with the first Gers strawberries, strawberry sorbet.*

**Le sommelier vous propose un Accord Mets et Vins locaux (ou autres) pour accompagner votre diner à 22€ par personne (3 verres de vin)**

