

# Samedi 28 février et Dimanche 1er mars Fête des grands-mères

## ENTRÉES AU CHOIX

- Salade de gésiers et magret séché (IGP Gers)
- +3€ Verrine de foie gras (IGP Gers) et condiments
- Feuilleté de chèvre du Périgord et boudin noir (Marassé 47)
- +1.50€ Gravlox de Truite des Pyrénées (Lau Balagnas), wakamé aux graines de sésame et sorbet citron-basilic

## PLATS AU CHOIX

- Emincés de filet mignon de porc (47), en cuisson basse température, sauce forestière, Légumes de saison
- +1€ Rôti de Chapon (France) farci aux pommes, sauce moutarde à l'ancienne, Légumes de saison
- +1.50€ Filet de Dorade royale, sauce beurre rouge, Légumes de saison

## DESSERTS AU CHOIX

- +2€ Sabayon glacé à la Liqueur de Pousse Rapière, meringues et coulis d'oranges
- +1€ Croustade artisanale aux pommes bio (Gondrin), glace pruneaux-armagnac
- Tartelette mousse de fromage blanc-poires au sirop de Saba et coulis de chocolat

Menu 31€

Entrée+plat 28€

Plat+dessert 27€

Cuisine faite maison