

MENU DE PAQUES

Samedi 19 avril midi et soir -

41€

Dimanche 20 avril midi

L'émincé de truite fraîche « comme fumée », citron caviar et pesto à l'ail des ours

ou

Le foie gras de canard gras du Gers « cuit au torchon », confit de pastèques maison, toast mi
figues mi raisins

ou

La poêlée de ris de veau sautés aux asperges vertes et au lard de Bigourdane



L'agneau de lait du pays farci et rôti, petit jus aromatique,
légumes frais de saison

ou

Le demi magret de canard gras du Gers grillé aux baies roses,
légumes frais de saison

Ou

Le fondant de joue et queue de bœuf au Merlot façon
« rabo de toro » pommes grenailles forestières



Fondant au chocolat & fèves Tonka, velouté d'agrumes et crumble aux noisettes

Ou

Verrine de crèmeux de fraises d'ici, mousse vanille
et pesto à la menthe fraîche

Ou

Croustade Gasconne pommes & Armagnac

RESTAURANT LE PARDAILLAN

32330 Gondrin

Réservation : 05.62.28.72.59

www.le-pardaillan.fr

Service compris, boissons en supplément