

**On réveillonne au Daroles !  
Soirée dansante. Réservez et  
préparez vous pour la Fête...**

**Grignotages au comptoir**

Huîtres spéciales Joguet n°3 Marennes d'Oléron - Les 6 12 €  
Tempura d'huîtres spéciales Joguet n°3 Marennes d'Oléron - Les 6 12 €  
Tempura d'encornets au piment d'Espelette 5 €  
Jambon de cochon Xintoa 8 €  
Saucisson de cochon noir gascon 6 €  
Beurre de truffe noire, pain cristal 8 €  
Carpaccio de bœuf de Galice aux noix 6 €  
Tartine de Gruyère Suisse fondu, cecina 3 €  
Pétales de cabillaud nacré à l'encre de seiche, mascarpone, anchoïade, citron confit 5 €  
Tartine de pieds de porc aux champignons 3 €

**En attendant Minuit...**

**Les entrées**

Terrine traditionnelle de foie gras de canard mi cuit, pain bio toasté 15 €  
Pâté en croûte de Colvert, foie gras et truffes noires 15 €  
Œufs mimosa noir de truffes, pousses d'hiver 12 €  
Ravioles de homard Breton, citron combawa, potimarron 17 €

**Les plats**

Bar sauvage rôti, gnocchis aux truffes noire, crème de vin jaune 30 €  
Noix de coquilles St Jacques rôties au gingembre, makis de choux fleur, pommes granny smith 25 €  
Ris de veau rissolé au beurre de truffe noire, artichauts bouquets 30€  
Cochon de lait noir gascon à la broche, serpolet 25 €  
Palombe désossée farcie de foie gras rôtie à la broche 25 €

**Les desserts**

Brie de Meaux aux fruits confits et noisette torréfiée 8 €  
Yaourt crémeux citronné, confiture d'olive noire, citron confit, meringue craquante, sorbet au basilic 9 €  
Moelleux au chocolat piqué de truffe noire, glace vanille truffe 12 €  
Tarte au citron meringuée revisitée 9 €

# Les tables du Gers

*Les gourmets du vrai s'y retrouvent*

