

## Tot ço

*Tout ça...*

### Mise en bouche

#### Foie gras

médailon confit  
condiment datte / orange

#### Maquereau, Cecina

maquereaux mariné gravlax,  
lentilles de Georges,  
émulsion au wasabi

#### Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au  
foie gras

#### « Alycot »

aile, cou, gésiers, foie poêlé...  
avec des petits légumes d'hiver en  
fricassée

ou

#### Lotte

cuite à la poêle  
châtaigne et céleri  
jus corsé au Côtes de Gascogne

#### Crêpe au chocolat

flambée devant vous  
glace chocolat

ou

#### Sablé poire/pistache

crème à la pistache et poire cuites  
sur un sablé  
crème glacée à la pistache

**45 €**

## Tot ço que cal

*Tout ce qu'il faut...*

### Mise en bouche

#### Foie gras

médailon confit  
condiment datte / orange

#### Maquereau, Cecina

maquereaux mariné gravlax,  
lentilles de Georges,  
émulsion au wasabi

#### Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au  
foie gras

#### Saint Jacques

sautées meunières  
endives, carotte et orange

#### « Alycot »

aile, cou, gésiers, foie poêlé...  
avec des petits légumes d'hiver en  
fricassée

ou

#### Lotte

cuite à la poêle  
châtaigne et céleri  
jus corsé au Côtes de Gascogne

#### Fromage

L'assortiment des fromages de  
Dominique

#### Crêpe au chocolat

flambée devant vous  
glace chocolat

ou

#### Sablé poire/pistache

crème à la pistache et poire cuites  
sur un sablé  
crème glacée à la pistache

**60 €**, *servi pour toute la table*

# Les suggestions du jour

## **pour commencer...**

**Foie gras de canard** 22 €  
en deux services, terrine et royale

**Saint Jacques** 22 €  
sautées meunières  
endives, carotte et orange

## **...pour continuer...**

**Ris de veau** 30 €  
cuit à la poêle  
aux champignons et vin Jaune

**Lotte** 23 €  
cuite à la poêle  
châtaigne et céleri  
jus corsé au Côtes de Gascogne

**« Andouillette »** 25 €  
panée pied de porc, foie gras et truffe noire  
légumes de la saison

## **...pour prolonger...**

**Fromages de Dominique Bouchait** 12 €  
fromager M.O.F. à Montréjeau  
« les fromagers du Mont Royal »

**Soufflé Armagnac** 12 €  
relevé aux agrumes  
sorbet orange

**Crêpe au chocolat** 12 €  
flambée devant vous  
glace chocolat

**l'Omelette Norvégienne** 10 € / pers  
servie pour toute la table

« La Grande Salle » est ouverte le midi, du Mercredi au Dimanche  
le soir, su Mercredi au Samedi

Du mercredi au samedi le midi, Menu « express » en 3 plats - 30€