

Tot ço

Tout ça...

Mise en bouche

Pois carré

en velouté
encornet, lard de Noir de Bigorre
et mousse aux herbes

Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au
foie gras

Maquereau, Cecina

maquereaux mariné gravlax,
lentilles de Georges,
émulsion au wasabi

Caille de Jean Paul

rôtie et fumée au foin
mousseline de panais
jus réduit

ou

Lotte

cuite à la poêle
châtaigne
jus corsé au Côtes de Gascogne

Crêpe au chocolat

flambée devant vous
glace chocolat

ou

Soufflé Armagnac

relevé aux agrumes
sorbet orange

45 €

Tot ço que cal

Tout ce qu'il faut...

Mise en bouche

Pois carré

en velouté
encornet, lard de Noir de Bigorre
et mousse verte

Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au
foie gras

Maquereau, Cecina

maquereaux mariné gravlax,
lentilles de Georges,
émulsion au wasabi

Saint Jacques

sautées meunières
endives, carotte et orange

Caille de Jean Paul

rôtie et fumée au foin
mousseline de panais
jus réduit

ou

Lotte

cuite à la poêle
châtaigne
jus corsé au Côtes de Gascogne

Fromage

L'assortiment des fromages de
Dominique

Crêpe au chocolat

flambée devant vous
glace chocolat

ou

Soufflé Armagnac

relevé aux agrumes
sorbet orange

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
jus corsé au Côtes de Gascogne

« Andouillette » 30 €
pané 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
pour toute la table