



Les Menus de groupe Minimum 12 personnes

Nous vous remercions de choisir l'entrée, le plat et le dessert que nous servirons à tous les convives.

Mise en bouche

Les entrées

Salade Gasconne

Tartare de maquereau au combawa

Croustillant aux pieds de cochon, crème froide de haricots tarbais

Velouté de champignons, œuf mollet et toast au lard de Noir de Bigorre

Carpaccio de foie gras de canard à l'huile de noisette (suppl. 3 €)

Velouté de potimarron d'Hubert, avec un morceau de Foie gras de Canard poêlé (suppl. 5 €)

Terrine de Foie gras de canard mi cuit, condiment du moment (suppl. 5 €)

Le foie gras de canard en deux services (suppl. 7 €)

Langoustines croustillantes en kadaïf, sur une salade de légumes du moment, petite tartine de tartare de langoustine (suppl. 7 €)

Les plats

Joue de porc fondante au vin des côtes de Gascogne

Pavé de merlu de ligne cuit à la poêle, avec des linguines et un jus aux coquillages

Filet de pintade fermière farci aux légumes de saison, jus aux herbes

Magret de canard du Gers rôti, condiment datte orange et armotes (suppl. 3 €)

Le saumon cuit entier en croûte de pâte feuilletée, sauce choron (suppl. 5 €)

Le gigot d'agneau label cuit longtemps, croûte aux herbes, pomme de terre écrasée à la fourchette et jus au thym (suppl. 5 €)

Médaille de veau « lou béthet », échalotes confites (suppl. 5 €)

Pavé de bar de ligne snacké, mousseline de topinambour, champignons et jus de viande corsé (suppl. 7 €)

Filet de Bœuf Blonde d'Aquitaine, (suppl. 7 €)

L'assortiment de fromage de Dominique Bouchait (+6€)

Les desserts

Coulant au chocolat, cœur pistache

Figues au miel et romarin, glace assortie

Tarte au chocolat au lait et caramel, sorbet

Vacherin aux fruits exotiques

Les gâteaux de fabien, au chocolat ou au fruit de saison

Omelette Norvégienne, flambée à l'Armagnac

Le parfait glacé pruneaux armagnac

Mise en bouche, entrée, plat et dessert : 30 €

Vin Blanc et Vin Rouge - Café compris