

Le Menu du Moment : 19.- EUR

Emincé de Melon, Gelée de Boeuf et Chiffonnade de Jambon

Dos d'Eglefin Confit, Vinaigrette au Combava, Salade de Fenouil au Carvi

ou

Canette Rôtie aux Frutis Noirs, Ecrasé de Pommes de Terre

Dessert du Moment

Servi à déjeuner, du mercredi au samedi.

Cette formule est prix net, boissons non comprises.

Composez votre **MENU de SAISON** (Une Entrée, Un Plat, Un Dessert) parmi
les plats indiqués par un (S) : **34 Euros**

D'abord...

- Parmigiana d'Aubergines (S) 12 €
- Daurade en Tartare - Guacamole - Margarita (S) 14 €
- Maki de Volaille - Soja - Tofu - Sésame 19 €
- Filet de Mulet - Tomate Verte - Tapenade - Sorbet aux Herbes 18 €

Ensuite...

- Cabillaud - Artichaut - Vinaigrette Passion et Noisette (S) 20 €
- Daurade Sébaste - Sureau - Risotto au Chou Fleur - Câpres 23 €

**_*_

- Poulet du Gers - Revisité façon Basquaise (S) 21 €
- Filet de Boeuf - Pommes Croustillantes - Aubergines - Condiment au Miso 29 €
- Cassoulet Gascon : Confit, Saucisse, Gésier et Foie Gras de Canard 25 €

Enfin...

- Framboise - Chocolat Blanc - Verveine (S) 10 €
- Melon de Lecture, Frais et Glacé - Basilic (S) 9 €
- Chocolat - Chocolat - Chocolat... 11 €
- Pêché Gascon 12 €
- Soufflé : Pruneau - Armagnac 11 €

Le Menu Découverte : 54.- EUR

Vous donnez carte blanche au Chef pour vous proposer un menu en 5 temps, servi à l'ensemble de la table.

Le Menu est énoncé oralement à table.

Ce menu est prix net, boissons non comprises.

*Accompagnement Mets et Vins (3 références) : **68,00.-EUR***