

Nous vous remercions de choisir un menu unique, entrée, plat et dessert que nous servons à tous les convives.

### Mise en bouche

#### Les entrées

Salade Gasconne

Tartare de truite des Pyrénées aux agrumes

Croustillant de pieds de cochon, crème froide de haricots tarbais

Crème et fricassée de champignons, œuf mollet bio

Croustillant de chèvre bio sur une salade de légumes rôtis, copeaux de jambon

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

Terrine de Foie gras de canard mi cuit, condiment du moment (suppl. 7 €)

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



#### Les plats

Echine de porc fermier fondante, légumes d'ici et pommes grenailles

Pavé de merlu de ligne rôti au four avec des légumes, fumet crémé aux herbes

Filet de pintade fermière farci aux légumes, jus aux herbes

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

Le saumon cuit entier en croûte façon « Paul Bocuse », sauce choron (suppl. 5 €)

Agneau label rôti, jus au romarin (suppl. 5 €)

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

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



L'assortiment de fromage de Dominique Bouchait (+7€)

#### Les desserts

Coulant au chocolat, cœur passion

Tarte au chocolat au lait et caramel, sorbet

Le Vacherin 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 : 35 €

Vin bouché et café compris



### LES APERITIFS

servis uniquement avec la formule de groupe

Apéritif « Floc de Gascogne » ou  
« vins de Gascogne »

4 €

Floc de Gascogne ou vins blancs de Gascogne  
servi avec les tartinables du moment



Apéritif « Pousse Rapière »

6 €

Pousse Rapière  
servi avec les tartinables du moment

Apéritif « Champagne »

9 €

Coupe de Champagne  
servi avec les tartinables du moment

Accompagnement « cocktail »

nous proposons un assortiment de canapés pour accompagner votre apéritif  
5 pièces servies @ 7€ par personne

« Champagne ! »

Pour commencer ou avec le dessert..  
Champagne Brut - 40€ la bouteille  
Taittinger Cuvée Prestige - 48€ la bouteille