

Au menu à midi...

- mise en bouche
- une salade Gasconne...
aux parfums de fin d'été,
- bouillon de poule et champignons
raviole de champignon servie avec un bon bouillon de poule
- haricots tarbais frais, maquereau mariné
haricots tarbais frais et maquereau mariné
mousse légère de haricots tarbais
- pigeon du Gers
en rôti et en pastilla
- ou
esturgeon de chez Prunier - pisciculture à Riscle-
beurre blanc et concassée de tomate
- autour de la figue
figues pochées aux épices, chantilly au miel et sorbet figue et floc
sur un sablé noisette et amande, tuile aux amandes

● Menu Tot Ço - « découverte » 45 €

pour faire durer le plaisir...

fromages de Dominique, M.O.F. Fromager

assortiment de fromages des Pyrénées - 15€

fromage du moment - 9€

Le menu déjeuner

du mercredi 23 au samedi 26 Septembre

- fenouil et saumon de « fumaison occitane »
crème froide de fenouil
saumon fumé à Auch, mousse légère à la noisette
- Cochon Noir de Bigorre
fricassée de champignons
pousses d'épinards
- île flottante exotique
crème mangue passion et meringue citron vert
biscuit croquant

● Menu Déjeuner 30 €

servi le midi uniquement du mercredi au samedi, hors jours fériés

pour faire durer le plaisir...

fromages de Dominique, M.O.F. Fromager

assortiment de fromages des Pyrénées - 15€

fromage du moment - 9€

● Menu Mini Mousquetaire : 15 € (jusqu'à 10 ans)

boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

nos fournisseurs et produits :

Hubert Lacoste, Dominique Bouchait, **Sillières**,

La poule Noire, JEAN-PAUL BEUSTE, **Tradition des coteaux**, **le Porc Noir de Bigorre**, **La ferme du**

Serré, Gers safran, **le Puntoun**, Philippe Baron, **la Ferme d'Alex**, **Henry Primeur**, le veau Lou Béthet,

le Bœuf de Mon Voisin, la truite des Pyrénées, Georges Joya, **La ferme du Rey**, BOUCHERIE

SAJOUS, **les volailles fermières du Gers...Fumaison Occitane**, **le domaine des acacias**,

Arnaud Chotard, GARONNE MARÉE, **la ferme En Castera**, **LE PAIN AU LEVAIN DE FABIEN...**

toutes nos viandes sont d'origine française

Au menu pour le dîner...

et le dimanche midi

- ● mise en bouche
- ● une salade Gasconne...
aux parfums de fin d'été,
- ● bouillon de poule et champignons
raviole de champignon servie avec un bon bouillon de poule
- haricots tarbais frais, maquereau mariné
haricots tarbais frais et maquereau mariné
mousse légère de haricots tarbais
- tomate, langoustine croustillante
petite salade avec les tomates d'Hubert, une belle queue de
langoustine roulée en kadaïf
- la royale de foie gras
fricassée de champignons, mousse tiède de foie gras
- pigeon du Gers
en rôti et en pastilla
- ● ou
esturgeon élevé dans le Gers
beurre blanc, concassée de tomate
- fromage
assortiment de fromages des Pyrénées de Dominique
- souvenir de Deauville
- ● autour de la figue
figues pochées aux épices, chantilly au miel et sorbet figue et floc
sur un sablé noisette et amande, tuile aux amandes

● Menu Tot Ço - « découverte » 45 €

● Menu Tot Ço Que Cal - « dégustation » 70 €
servi pour toute la table

● Menu Mini Mousquetaire : 15 € (jusqu'à 10 ans)
boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

La Carte... le soir

et le dimanche midi

- foie gras de canard 23 €
en deux services : médaillon mi cuit et mousse chaude aux champignons
- légumes de saison, raviole d'oignon, bak-ku-teh 19 €
raviole d'oignon et légumes de saison servis dans un bouillon au bak-ku-teh
pain croustillant à la tomate
- œuf bio et cèpes 22 €
œuf mollet et poêlée de cèpes persillée
jus de canard réduit
- magret de canard au foin 25 €
magret de canard cuit longtemps et fumé au foin
servi en cocotte
jus de canard à la cardamome et au Floc,
- ris de veau meunière, relevé au xérès 32 €
tombée de pousse d'épinard
jus au xérès
- lotte, cèpes 27 €
morceaux de lotte cuit à la poêle
jus corsé au vin rouge du pays
- fromages de Dominique, M.O.F. Fromager 15 €
assortiment de fromages des Pyrénées 9 €
fromage du moment
- autour de la figue 12 €
pochée aux épices, chantilly au miel et sorbet figue et floc
sur un sablé noisette et amande, tuile aux amandes
- soufflé à l'armagnac 12 €
servi avec un coulis au pruneau
glace pruneau
- l'omelette norvégienne 12 €/pers
servie pour toute la table

nos fournisseurs et produits :

Hubert Lacoste, Dominique Bouchait, **Sillières**,

La poule Noire, **JEAN-PAUL BEUSTE**, **Tradition des coteaux**, **le Porc Noir de Bigorre**, **La ferme du Serré**, Gers safran, **le Puntoun**, Philippe Baron, **la Ferme d'Alex**, **Henry Primeur**, le veau Lou Béthet,

le Bœuf de Mon Voisin, la truite des Pyrénées, Georges Joya, **La ferme du Rey**, BOUCHERIE SAJOUS, les volailles fermières du Gers...**Fumaison Occitane**, le domaine des acacias, Arnaud Chotard, GARONNE MARÉE, **la ferme En Castera**, **LE PAIN AU LEVAIN DE FABIEN...**

toutes nos viandes sont d'origine française