

Menu du Terroir 34€

Entrée, plat, dessert

ENTRÉES

Foie Gras de Canard cuisiné en terrine
Salade Gersoise Foie Gras maison, gésiers confits, magret fumé
Tête de Veau sauce gribiche
Jambon de Parme et Mozzarella di Bufala
Salade de Chèvre d'Escanecrabe
Feuilleté de Ris de Veau régence
Coquille Saint-Jacques gratinée
Saumon d'Ecosse Gravlax, baies roses
Salade de Saint-Jacques poelées, Agrumes
Entrée ou potage du jour

FROMAGES OU DESSERTS

Gâteau Russe, crème glacée Violette
Bavarois aux Fraises et Framboises, sorbet Mandarine
Moelleux au Chocolat, sorbet Myrtilles
Soufflé glacé au Grand-Marnier
Pavlova fruits exotiques
Crème brûlée

PLATS

Cassoulet Commingeois
Entrecôte Simmental Grillée
Poulet fermier aux Morilles
Souris d'Agneau de 7 heures
Daube de Joue de Bœuf
Ris de Veau régence
Magret de Canard aux Girolles
Saumon d'Ecosse braisé, sauce au Jurançon
Truite de Nistos belle-meunière
Suggestions du jour

À la Carte

Potage 11 €, Entrée 16 €, Plat 24 €, Dessert 8 €

27 € Entrée, plat, dessert

Sauf dimanches et jours fériés

24 € Entrée, plat ou plat, dessert

Entrée du Jour
Jambon de Parme
Tartare de Saumon aux baies roses
Oeuf molet sur lit de Poireaux, Jambon
Potage du jour

Cassoulet

Faux Filet grillé
Daube de Joue de Bœuf
Poulet fermier grillé
Omelette aux herbes
Truite de Nistos meunière
Plat du jour

Dessert du jour

Gâteau Russe
Bavarois aux Fraises et Framboises
Salade de Fruits
Sorbets ou glaces 3 parfums
Selection de fromages fermiers
Café Gourmand +3€

Menu enfants -13 ans 11 €
Steak ou nuggets de Poulet
Boisson & Dessert