



## Notre menu Gourmet et Dégustation



### «Le menu de la fête des Pères»

*Le Dimanche 17 Juin 2018*

**La Terrine de Foie Gras Gersois mi-cuit &  
Sa tartine de Pain Nordique**

**OU**

**Le Naki de Saumon Fumé Atlantique**  
Sur sa salade composée aux 5 huiles et agrumes

*Vin conseillé :*  
**IGP Pays d'Oc**



**Domaine de la Dourbie BIO - Maria Nostra**  
*Sauvignon & Chardonnay*

-----  
**La Pastilla de Daurade Royale,**  
Fenouil et ricotta

*Vin conseillé*  
**AOP Vin de Loire**

**Domaine de la Hallopière**  
*100% Chardonnay*

**OU**

**Le ½ Magret de canard, grillé au feu de bois,**  
Nappé de sa sauce aux éclats de pistache  
Pommes charlotte  
Champignons frais du moment

*Vin conseillé*  
**IGP Côtes de Gascogne –**  
**GERS : Domaine de Pellehaut Harmonie - Rouge**  
*Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon*

---

**La Fraise Melba**

**OU**

**La Crème Glacée aux Pruneaux Armagnac**

**OU**

**La tarte au citron et sa meringue italienne**

**Menu Gourmet..... 39€**

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made



Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. **Prices including French taxes.**



## Notre menu Gourmet et Dégustation

Menu avec Accords mets et vins.....49€

### «Le Côté

**VEGAN »**

**Tout végétal!!!**

#### La Composition «Mezze du jour»

*Vin conseillé :*  
IGP Pays d'Oc



IGP Côtes de Provence - Rosé

---

#### L'assiette «Veggie» avec son steak végétal

Poireaux et fèves & ses légumes soigneusement préparés par le chef

*Vin conseillé*  
AOP Vin de Loire  
Domaine de la Hallopière

---

#### La Salade de fruits frais Du moment

Menu Gourmet..... 35€  
Menu avec Accords mets et vins.....45€

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made



Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. **Prices including French taxes.**