



## La carte d'Automne

Viandes et foies gras d'origine FRANÇAISE

### Entrées

Terrine de foie gras de canard Maison <i>Chutney de figue et toasts</i>	19,00 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées <i>Compotée de pomme au piment d'Espelette</i>	20,00 €
Tartare de saumon au couteau préparé minute <i>Huile d'olive, tomates séchées, câpres &amp; olives noires</i>	18,00 €
Chipirons frits à l'Espagnole <i>Sauce citronnée</i>	12,00 €

### Plats

Confit de canard du Sud-Ouest <i>Pommes de terre croustillantes &amp; légumes du moment</i>	19,00 €
Magret de canard du Sud-Ouest, sauce aux cranberries <i>Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive &amp; légumes du moment</i>	26,00 €
Souris d'agneau de 7 heures, jus réduit <i>Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive &amp; carottes fondantes</i>	26,00 €
Saumon grillé aux épices créoles <i>Risotto aux champignons</i>	21,00 €
Noix de Saint-Jacques poêlées aux graines de sésame <i>Risotto aux champignons</i>	26,00 €
La grande salade Gersoise <i>Salade, tomate, foie gras de canard maison, gésiers de canard, magret de canard fumé, œuf dur, croûtons</i>	21,00 €

## Desserts

Assiette de fromage	12,00 €
<i>Tomme de Brebis, Cabécou du Périgord &amp; Bleu d'Auvergne</i>	
Fromage blanc des Limousins	6,00 €
<i>Nature, sucre, miel ou confiture de fruits rouges</i>	
Crème brûlée aux Spéculoos	6,00 €
Croustade aux pommes	9,00 €
<i>Glace à la vanille, chantilly</i>	
Coupe de glace Pruneaux-Armagnac	8,00 €
<i>Glace artisanale Pruneaux-Armagnac, pruneaux à l'Armagnac, chantilly</i>	
Coupe de glace/sorbet	6,00 €
<i>2 parfums au choix, chantilly</i>	