



LA CARTE

Entrées

Terrine de foie gras de canard Maison (IGP Sud-Ouest) <i>Chutney de fruits secs et pain nordique</i>	18,00 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées <i>Compotée de pomme au piment d'Espelette & brioche toastée</i>	19,00 €
Tartare de saumon préparé minute <i>Pickles d'oignons rouges</i>	15,00 €
Salade Gasconne <i>Salade, tomate, gésiers de canard, magret de canard fumé, croûtons</i>	12,00 €

Plats

Les Viandes

Confit de canard IGP Sud-Ouest <i>Gratin dauphinois & légumes de saison</i>	18,00 €
Magret de canard IGP Sud-Ouest, sauce Périgourdine <i>Gratin dauphinois & légumes de saison</i>	24,00 €
Souris d'agneau de 7 heures, jus réduit au thym <i>Gratin dauphinois & légumes de saison</i>	26,00 €
Salade Gersoise <i>Salade, tomate, foie gras de canard maison, gésiers de canard, magret de canard fumé, œuf dur, croûtons</i>	21,00 €

Les Poissons

Saumon SNØ grillé, sauce vierge <i>Purée de patate douce, légumes de saison</i>	19,00 €
Gambas sauvages flambées au pastis <i>Purée de patate douce, pickles de carottes</i>	19,00 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de St-Bieuc snackées <i>Risotto truffé et tuile de parmesan</i>	26,00 €

Desserts

Assiette de fromage <i>Tomme de Brebis des Pyrénées, Cabécou du Périgord & bleu d'Auvergne</i>	12,00 €
Fromage blanc des Limousins <i>Servi avec confiture aux fruits rouges, miel ou sucre</i>	5,50 €
Pana cotta au lait de coco <i>Coulis de fruits exotiques</i>	6,00 €
Pavlova aux fruits de saison <i>Meringue française, chantilly</i>	9,00 €
Croustade aux pommes <i>Glace à la vanille</i>	9,00 €
Coupe de glace Pruneaux-Armagnac <i>Glace artisanale Pruneaux-Armagnac, pruneaux à l'Armagnac, chantilly</i>	8,00 €
Coupe de glace <i>2 parfums au choix de glace ou sorbet, chantilly</i>	6,50 €