



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 €
Croustillants de gambas aux épices <i>Sauce cocktail</i>	13,00 €

Plats

Les Viandes

Confit de canard du Sud-Ouest 18,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, flan truffé aux champignons

Magret de canard IGP Sud-Ouest, sauce Périgourdine 24,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, flan truffé aux champignons

Souris d'agneau de 7 heures, jus réduit au thym 26,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, flan truffé aux champignons

Grenadin de veau, sauce forestière 26,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, flan truffé aux champignons

La grande Salade Gersoise 21,00 €

Salade, tomate, foie gras de canard maison, gésiers de canard, magret de canard fumé, œuf dur, croûtons

Les Poissons

Saumon SNØ grillé, sauce vierge 19,00 €

Purée de patate douce, légumes du moment

Gambas sauvages flambées au pastis 19,00 €

Purée de patate douce, pickles de carottes

Noix de Saint-Jacques de la baie de St-Bieuc snackées 26,00 €

Risotto truffé et tuile de parmesan

Desserts

Assiette de fromage 12,00 €

Tomme de Brebis des Pyrénées, Cabécou du Périgord & bleu d'Auvergne

Pana cotta au lait de coco 6,00 €

Coulis de fruits exotiques

Namelaka au chocolat noir 9,00 €

Biscuit aux Spéculoos, coulis aux fruits rouges

Pavlova aux fruits de saison 9,00 €

Meringue française, chantilly

Croustade aux pommes 9,00 €

Glace à la vanille

Coupe de glace Pruneaux-Armagnac 9,00 €

Glace artisanale Pruneaux-Armagnac, pruneaux à l'Armagnac, chantilly