



LA CARTE D'AUTOMNE

Disponible uniquement SAMEDI & DIMANCHE midi

Canards et foies gras d'origine FRANÇAISE

Entrées

Terrine de foie gras de canard Maison	19,00 €
<i>Chutney de fruits secs et toasts</i>	
Escalopes de foie gras de canard poêlées	20,00 €
<i>Compotée de pomme au piment d'Espelette & brioche toastée</i>	
Tartare de saumon au couteau préparé minute	18,00 €
<i>Huile d'olive, tomates séchées, câpres & olives noires</i>	

Plats

Confit de canard	19,00 €
<i>Gratin Dauphinois à la crème truffée</i>	
Magret de canard entier, jus réduit et cranberries	26,00 €
<i>Gratin Dauphinois à la crème truffée</i>	
Chateaubriand de filet de boeuf Charolais, sauce au foie gras	26,00 €
<i>Gratin Dauphinois à la crème truffée</i>	
La grande Salade Gersoise	21,00 €
<i>Salade, tomate, foie gras de canard maison, gésiers de canard, magret de canard fumé, œuf dur, croûtons</i>	
Saumon grillé aux épices douces	20,00 €
<i>Purée de panais</i>	
Dos de cabillaud en croûte d'herbes	22,00 €
<i>Purée de panais</i>	

Desserts

Assiette de fromage	12,00 €
<i>Tomme de Brebis des Pyrénées, Cabécou du Périgord & confiture de cerises noires</i>	
Fromage blanc des Limousins	6,00 €
<i>Nature, sucre, miel ou confiture de fruits rouges</i>	
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	6,50 €
<i>2 parfums au choix, chantilly</i>	
Crème brûlée à la vanille	6,00 €