

Menu de Pâques/Easter Menu

Les Saints Jacques, Asperges et Morilles

Scallops, asparagus and morels

Snackées au beurre noisette, asperges poêlés et morilles glacés

ou

Le Foie Gras du Gers, robe de myrtille et brioches

Foie Gras du Gers, Coated in wild blueberry puree, and brioche

Cube de Foie Gras IGP du Gers, enrobé de purée de myrtilles sauvages, tranches de brioche toastée

=====

L'Agneau confit, Aubergines et Parmesan

Lamb confit, eggplant gratin , and Parmesan

Le Gigot confit 7H, gratin d'aubergines et son Jus

ou

La Marmite du Pêcheur, pomme de terre au curry et sa Bisque

La Marmite du Pêcheur, potato with curry and homemade bisque

Suivant notre arrivage, pomme de terre confite au curry, Bisque faite maison

ou

Le Filet de Boeuf, Mille-feuille de Céleri, Jus Périgourdin

Beef Fillet, Celery Mille-feuille, Foie gras Juice

Cuisson suivant votre convenance, Céleri confit et insert truffe, Sauce au Foie Gras

=====

Notre Fraisier, Glace Vanille

Fraisier Maison , Vanilla ice cream , Bourbon vanilla cream

Biscuit cuillère, premières Fraises françaises, crème diplomate vanille de Bourbon, Glace Vanille

ou

Le Croquant au chocolat, Sorbet Myrtille

En trois étages, Sauce Chocolat 66% Valrhona et Sorbet Myrtille

Chocolate Crunch, Blueberry Sorbet and Chocolate sauce

entée-plat ou plat-dessert/starter+main course or main course + dessert 45€
entrée-plat-dessert/starter+main course+dessert 65€

prix par personne, boissons non comprises/price per person , drinks not included