

## Les spécialités de la maison depuis 2002

<b>Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Morilles</b> Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	<b>46€</b>
<b>Pigeon flambé au capucin</b> Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)	<b>52 €</b>
<b>Cassoulet du Gers aux haricots tarbais</b> Saucisse maison, Travers de porc, Agneau et Canard Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)	<b>52 €</b>
<b>Fromage monté</b> Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	<b>22 €</b>
<b>Soufflé chaud à la mangue</b> Sorbet Mojito Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	<b>20€</b>

**MENU DEGUSTATION** en 4 Temps **110€**  
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

## MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES	Asperges blanches des Landes Chutney vert indien, Mimosa de fromage frais ou Homard breton Foie gras en gelée de crustacés et céleri rémoulade
LES PLATS	Poisson du jour Broccoli et Enoki, sauce parfumée à l'ail noir ou Viande du jour Branche de salsifis, kumquat confit et noisettes craquantes
LES DESSERTS	Le citron sur une tarte croustillante Saveurs amande et basilic ou Baba au chocolat noir et orange sanguine Arrosé à la Folle blanche

Menu in English



## Specialities of the Restaurant from 2002

**Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice** €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

**Pigeon flambéed with a “capucin”** €52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

**Cassoulet from Gascony with Tarbais beans** €52

Homemade sausage, Spareribs, Lamb and farmhouse duck

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

**Homemade Cheese** €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone

aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

**Hot Mango soufflé** €20

Mojito sorbet

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

**TASTING MENU** In 4 Times €110  
(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

## SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

White Asparagus from the Landes region  
Indian green chutney, Mimosa with fresh cheese  
or  
Brittany lobster  
Foie gras in shellfish jelly and celery in rémoulade sauce

MAIN-COURSES

Fish of the day  
Broccolini and Enoki mushrooms, black garlic sauce  
or  
Meat of the day  
Salsify branch, candied kumquat and crunchy hazelnuts

DESSERTS

Lemon on a crispy tart  
Almond and basil flavours  
or  
Dark chocolate and blood orange Baba  
Drizzled with Folle blanche