

# Menu du Terroir 34€

Entrée, plat, dessert

## ENTRÉES

Foie Gras de Canard cuisiné en terrine  
Salade Gersoise Foie Gras maison, gésiers confits, magret fumé  
Tête de Veau sauce gribiche  
Jambon de Parme et Mozzarella di Bufala  
Salade de Chèvre d'Escanecrabe  
Feuilleté de Ris de Veau régence  
Coquille Saint-Jacques gratinée  
Duo de Saumon d'Ecosse Gravlax & Tartare  
Salade de Saint-Jacques poelées, agrumes  
Entrée ou potage du jour

## FROMAGES OU DESSERTS

Gâteau Russe, crème glacée Violette  
Profiterolles Vanille Bourbon, chocolat chaud  
Moelleux au Chocolat, sorbet Myrtilles  
Soufflé glacé au Grand-Marnier  
Pavlova Fruits Rouges ou Exotiques selon saison  
Crème brûlée

## PLATS

Cassoulet Commingeois  
Entrecôte Simmental grillée  
Poulet fermier aux Morilles  
Souris d'Agneau de sept heures  
Daube de Joue de Bœuf  
Ris de Veau régence  
Magret de Canard aux Girolles  
Saumon d'Ecosse braisé, sauce au Jurançon  
Truite de Nistos belle-meunière  
Suggestions du jour

## À la Carte

Potage 11 €, Entrée 16 €, Plat 24 €, Dessert 8 €

27 € Entrée, plat, dessert

Sauf dimanches et jours fériés

24 € Entrée, plat ou plat, dessert

Entrée du Jour  
Potage du jour  
Jambon de Parme  
Saumon d'Ecosse gravlax  
Oeuf molet sur lit de Poireaux, Jambon

Cassoulet

Faux Filet grillé  
Daube de Joue de Bœuf  
Poulet fermier grillé  
Omelette aux Herbes  
Truite de Nistos meunière  
Plat du jour

Dessert du jour

Gâteau Russe  
Moelleux au Chocolat  
Salade de Fruits  
Sorbets ou glaces 3 parfums  
Selection de fromages fermiers  
Café Gourmand +3€

Menu enfants -13 ans 11 €  
Steak ou nuggets de Poulet  
Boisson & Dessert

2022	Gaillac dom. Croix des Marchands	17 €	13 €	5 €
2021	Fronton Château Plaisance	19 €		
2020	Madiran Prestige Vieilles Vignes Ch. Laffitte-Teston	24 €		