MENU MIDI

Vendredi 26 Juillet 2024

MENU DU JOUR ..... 18 €

ENTRÉE
Tartare de Saumon aux Herbes, Crème de Carottes au Cumin & Toast de Pain

PLAT
Filet de Merlu à la Plancha, Ratatouille Fondante, Semoule & Huile de Basilic

DESSERT

Café inclus
1/4 de Vin Rouge (ou Rosé) inclus
OU Bière Bio Gersoise (supplément 2€ au menu)

SUGGESTION DU JOUR 23€

Le Cassoulet du Canard (haricots Lingots, confit de canard, magret séché, ventrèche de noir de Bigorre, couenne & Saucisse de Canard)

MENU CANARD DU MIDI ..... 37€

ENTREES
Escalope de Foie Frais de Canard IGP Poêlé (Les Fleurons Samatan 32), Artichauts, Sablé au Poivre & Grana Padano
ou
Foie Gras de Canard IGP Mi-Cuit, (Les Fleurons Samatan 32) aux Raisins Secs & Armagnac, Chutney au Miel & Raisins

PLAT

Magret de Canard (1/2 magret) (Les Fleurons) Grillé, Sauce au Pastis, Tian de Légumes à la Badiane

DESSERT

Nougat Glacé aux Abricots & Thym

NOTRE VIN «COUP DE CŒUR»

AOP Côtes du Roussillon "Authentique"
Domaine Lafage

LE VERRE 12cl / 5€

LA CARAFE 25cl / 10€

LA CARAFE 50cl / 20€

LA BOUTEILLE 75cl / 30€

Bière Paysanne Bio Gersoise "La Cadette de Burosse" 6€