

UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK-END

NOTRE CARTE DU MOIS

Février 2023



COLVERT44€
Entrée - Plat - Fromage & Dessert

MIGNON40€
Entrée - Plat - Fromage ou Dessert

BARBARIE32€
Entrée - Plat

MENU ENFANT14€
Salade Gasconne, Viande du Canard, Dessert,
un Jus de fruit ou Coca-Cola

MENU TOUT CANARD50€

MES SÉLECTIONS DU TERROIR

Un **Apéritif Gascon**

Foie Gras de Canard IGP (Les Fleurons Samatan 32)
Mi-Cuit, Cœur à l'Ananas & au Gingembre,
Coulis d'Ananas au Poivre Sichuan Bio du Gers

ou

Escalope de Foie Frais de Canard IGP (Les Fleurons
Samatan 32) **Poêlée à la Noix de Coco** Rappée & en Crème
Épicée, Champignons Sautés, accompagnée de son verre de
Vin Blanc doux

Magret de Canard (Demi Magret) Grillé, Haricots Tarbais,
en Purée & en Cocotte Gratinée, Jus Corsé (Les Fleurons
Samatan 32), accompagné de son verre de Vin Rouge

Notre Ardoise de Fromages

**Entremet Glacé au Chocolat Dulcey (Valrhona), Café &
Mandarines**

Artisan Boulanger Le Puit d'Amour à Samatan



Les tables du gers



Nos repas sont « faits maison », à base de produits frais (hormis les glaces).

Pour toutes contraintes alimentaires ou si vous avez une demande spécifique, n'hésitez pas à nous en faire part, nous nous adapterons au mieux à vos souhaits.