MENU MIDI

Lundi 13 Mai 2024

MENU DU JOUR ..... 18 €

ENTRÉE
Crème d'Asperge, Gambas Rôties & Crumble aux Herbes

PLAT
Hampe de Boeuf Grillée, Sauce au Poivre & Potatoes

DESSERTS

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

SUGGESTION DU JOUR 18€

Crépinettes de Pieds de Cochon, (Maison Argentin) à la Moutarde Fraîche, Pâtes Artisanales

MENU CANARD DU MIDI ..... 37€

ENTREES

Escalope de Foie Frais de Canard IGP Poêlé (Les Fleurons Samatan 32) aux Cerises & Floc Rosé, Pain de Mie à la Pistache
ou
Foie Gras de Canard IGP Mi-Cuit, (Les Fleurons Samatan 32)**,** Confit d'Oignon au Rosé de Burosse & Verveine, Crème de Petits Pois, Foccacia au Safran Bio du Gers

PLAT

Tataki de Magret de Canard (1/2 magret) (Les Fleurons) au Sésame & Cacahuètes, Coleslaw Asiatique

DESSERT

Assiette Gourmande

NOTRE VIN «COUP DE CŒUR»

AOC Saint Mont "L'Empreinte" 2020 Producteurs Plaimont

LE VERRE 12cl / 5.50€

LA CARAFE 25cl / 11€

LA CARAFE 50cl / 22€

LA BOUTEILLE 75cl / 33€

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