

# Le Gourmet

MENU À 48€

ACCORD AVEC LES VINS 63€  
(3 VERRES)

## ENTRÉE

*Foie Gras maison*

*ou/or*

*Roulés de truite fumée au guacamole*

*trout with avocado*

## PLAT

*Filets de pigeonneau aux framboises*

*pigeonhood with raspberry*

*ou/or*

*Noix de St Jacques aux agrumes beurre d'orange*

*orange butter scallops*

*ou/or*

*Ris de veau rôti à la crème de Blanquette de Limoux*

*Sweetbread with Blanquette  
de Limoux*

## FROMAGES ARIÉGEAIS

*ARIÈGE CHEESES*

## DESSERT

*VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE  
ALL OUR BEEF IS OF FRENCH ORIGIN*

*PRIX NET SERVICE COMPRIS  
PRICE NET / SERVICE INCLUDED*