MENU MIDI

Lundi 24 Mars 2025

MENU DU JOUR ..... 20 €

ENTRÉE
Quiche Alsacienne à la Saucisse Fumée & Munster

PLAT
Poulet Fermier Label Rouge du Gers Rôti, Potatoes aux Herbes, Purée de Butternut & Jus Corsé à l'Ail et au Thym

DESSERT

Café inclus
1/4 de Vin Rouge (ou Rosé) inclus
OU Bière Bio du Gers (supplément 3€ au menu)

SUGGESTION DU JOUR 15.00€

Paella aux Fruits de Mer, Poisson, Chorizo et Poulet

MENU CANARD DU MIDI ..... 40€

ENTREES
Escalope de Foie Frais de Canard IGP Poêlée (Les Fleurons Samatan 32), Tourin Gascon & Millas à la Graisse de Canard
ou

Foie Gras de Canard IGP Confit (Les Fleurons Samatan 32), Chutney à la Poire

PLAT

Magret de Canard (1/2 magret) (Les Fleurons) **Confit**, Gratin de Coquillettes Paysannes du Gers à l'Ail des Ours & Tome de Brebis, Jus à l'Ail Noir

DESSERT

Mousse au Chocolat Manjari 64% Pur Madagascar, Tuile de Polenta, Crémeux Chocolat au Poivre Long & Coulis de Framboise

NOTRE VIN «COUP DE CŒUR»

AOP Buzet
Lionel Osmin

LE VERRE 12cl / 5€

LA CARAFE 25cl / 10€

LA CARAFE 50cl / 20€

LA BOUTEILLE 75cl / 30€

Bière Paysanne Bio du Gers "La Cadette de Burosse" 6.50€