

1 Novembre midi €27,00



ENTRÉE

Carbonara revisitée

Tagliatelle, accompagnées d'une oeuf parfait, fines tranches de poitrine de porc confite
a basse température relevé au parmesan

Crevettes

Curry de crevettes roses au lait de coco doux

Gascon royal (suppl. €2,50)

Mini burger à l'effiloché de porc du sud ouest surmonté d'une fine tranche de foie gras mi-cuit maison et
d'oignons doux confits

LA SUITE

Carbonade de cerf

Viande de cerf mijotée longuement dans la bière brune belge Piedboeuf, frites

Pintade & foie gras

Cuisse de pintade lentement confite, nappée de notre sauce BBQ maison et sublimée par une fine tranche
de foie gras mi-cuit. Purée de patates douces, carottes, butternut rôti & tomates confites

Gigot d'agneau

Gigot d'agneau lentement confit aux herbes de Provence, jus d'agneau aux échalotes.

Purée de patates douces, carottes, butternut rôti & tomates confites

Américain de boeuf préparé

Tartare de boeuf Blonde d'Aquitaine préparé à la façon du chef, frites

Suggestion végétarienne

Purée de patates douces, légumes grillés, chèvre rôti et filet de miel

POUR FINIR

Coupelle du torréfacteur

Coupe en chocolat croquant, crème d'oeufs à la liqueur de café et des brisures de cacahuètes caramélisées

Tarte au citron renversée

Meringue croustillante, lemon curd onctueux et craquelin

Poire

Poire pochée au vin blanc, épices et fromage doux





