

Votre Menu

avec les plats de notre carte
Uniquement le soir et le week-end

Notre Carte

renouvelée tous les mois

Barbarie

Entrée - Plat
ou Plat et Dessert

30 €

Mignon

Entrée - Plat
Fromage ou Dessert

37 €

Colvert

Entrée - Plat - Fromage
et Dessert

41 €

Menu Enfant

Salade Gasconne,
Viande du Canard,
Dessert,
Un Jus de Fruit, sirop
ou Coca - Cola

13 €

Tout Canard 46€

Mes sélections du terroir

Un Apéritif Gascon

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit & Gelée de Pomme Verte,
Crumble de Serrano & Caramel de Floc accompagné d'un verre de
vin blanc doux (Le Puntoun Gers)**

Magret de Canard (demi magret) Grillé, Sauce au
Gorgonzola accompagné d'un verre de vin rouge
(Le Puntoun Gers)**

Notre Ardoise de Fromages

Gaufre Minute à la Vanille, Glace à la Banane & Sirop
D'Érable

Les Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Gelée de Pomme Verte,
Crumble de Serrano & Caramel de Floc (Le Puntoun Gers)**

Escalope de Foie Frais de Canard Poêlée, Émincée de Carmine
Fraîche & Caramel de Noix (Le Puntoun Gers)**

Ravioles d'Escargots en Persillade, Crémeux de butternut & butternut
Cru (Bourgogne)

Panna Cotta au Chèvre Frais, Pistou, Tomates Séchées, Tuile de
Parmesan & Toast de Focaccia

Les Encomets Façon Carbonara & Roquette à l'Échalote (ANE)

Les Poissons

Filet de Bar à la Plancha, Écrasée de Butternut & Crème de
Balsamique
À l'Orange & Fève Tonka (Ele.Tur)

Noix de Saint Jacques Juste Snackées, Risotto aux Saveurs de
Truffes, Sauce Corail (ANE)

Steak d'Espadon, Tartare de Fenouil, Pomme Granny & Wakamé
(Océan Pacifique)

Les Viandes

Filet de Bœuf Lardé, Grillé, Émulsion d'Ail Noir (France)

Paleron de Veau Cuit Basse Température (24h) & son Jus
(France)

Magret de Canard (demi magret) Grillé & Sauce au Gorgonzola
(Le Puntoun Gers)**

Joue de Cochon Braisée à la Bière & Tagliatelles Fraîches (UE)

Parmentier de Canard & Confit d'Oignons, Foie Frais & Jus aux
Cèpes (Gers)

Les Fromages

Notre Ardoise De Fromages

Les Desserts


Gaufre Minute à la Vanille, Glace à la Banane & Sirop d'Érable

Tarte Tatin aux Pommes, Glace à la Vanille & Crème Fouettée

Crème Catalane à la Pistache & Jus de Clémentine

Irish Coffee Glacé (glace café, café chaud & espuma au whisky)

Coupe Citron Meringuée (sorbet citron, brisure de biscuit &
meringue française)

 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.

***PRODUCTEUR DE CANARD GERSOIS, MIRANDE

Les tables du Gers

Logis
COSY

TABLE
GOURMANDE
Logis