CARTE DES METS

Menu landais 48.-

Saladine landaise
(magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits déglacés au vinaigre de framboises)

Confit de canard qu'on fit confire dans sa graisse

Tourtière landaise

Loup magret 40.-

Salade de magret de canard fumé
Pignons de pin

Magret de canard grillé à la plancha
Sauce poivre vert ou échalote

Le menu Canard 70.-

Assiette Trois Mousquetaires
(Foie gras, carpaccio magret de canard, magret fumé)

Escalope de foie gras pôelé aux raisins de corinthe, déglacé au Floc de Gascogne

Magret de canard grillé
sauce au vin rouge chocolaté
ou
Aiguillettes de canard aux champignons frais
persillades

Dessert au choix

A la folie du Gourmand 38.-

Escalope de foie gras mi-cuit
et son chutney d'abricots
Toasts
1dl de monbazillac (Petit Paris)

Notre sélection de vins

	Bt	dl
Domaine du Tariquet (vin moelleux) Cotes de Gascogne	45.-	6.50
Château Peyros madiran Gers	48.-	7.50
Château du Basque 1er Grand-Cru Saint-émilion	65.-	

SPÉCIALITÉS DU SUD-OUEST DE LA FRANCE

Entrées

	Entrée	Plat
Mille feuilles de pommes de terre aux bolets à la mœlle	14.50	
Rillettes de canard	12.50	
Salade landaise (magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits déglacés au vinaigre de framboises)	18.-	26.-
Salade gourmande du Gers (haricots verts, pleurotes, tomates, foie gras mi-cuit, magret fumé, gésiers déglacés au vinaigre de cidre)	20.-	30.-
Carpaccio de canard	16.-	28.- (2 assiettes)
Assiettes des Trois Mousquetaires (carpaccio de magret, fumé, foie gras de canard au gros sel)	22.-	34.-
Tatin de magret de canard au foie gras, sauce au miel	26.-	34.-

Le foie gras

	Entrée	Plat
Escalopine de foie gras mi-cuit et son chutney d'abricots	1 tranche	22.-
	2 tranches	37.-
Trilogie de foie gras (Crème brûlée de foie gras, foie gras poêlé, mi-cuit), accompagné de son pain d'épices	24.-	40.-
Foie gras poêlé aux raisins de Corinthe et son jus caramélisé au Floc de Gascogne	28.-	38.-
Cassolette d'escargots à la forêstière	18.-	26.-
Cocotte d'escargots sauce roquefort	18.-	

Les canards du Sud-Ouest

	Plat
Cassoulet maison façon du chef	42.-
Magret de canard grillé au foie gras	42.-
Magret de canard grillé sauce marchand de vin chocolaté	36.-
Paupiette de canard au foie gras	42.-
Aiguillette de canard poêlée sauce poivre vert, déglacée au cognac	32.-
Aiguillette de canard poêlée sur lit de champignons frais	34.-
Cuisse de canard confite sur lit de champignons frais	34.-

Viandes

	Plat
Filet de bœuf grillé sauce aux morilles	45.-
Minute de filet de bœuf au poivre et armagnac	42.-
Entrecôte à la fondue d'échalotes	(180g) 38.- (250g) 44.-
Steak tartare (pur bœuf)	(120g) 26.- (180g) 34.-
Fricassée de ris de veau et rognons, au Floc de Gascogne	36.-
Souris d'agneau confite au vinaigre balsamique	42.-

Toutes nos viandes sont grillées à la plancha
Poissons et viandes garnis de légumes frais du jour

Poissons

	Entrée	Plat
Noix de Saint-Jacques grillées à la plancha, émulsion d'écrevisses	22.-	39.-
Pavé de sandre grillé à la plancha sauce basilic		38.-
Poêlée de gambas à la provençale, flambées au pastis	20.-	34.-
Escalope de saumon grillé sauce écrevisses		30.-
Poêlé de soupions au piment d'Espelette	16.-	28.-

SELON ARRIVAGE PRODUIT FRAIS

Fromages frais et affinées

Le Roquefort « Papillon » accompagné d'un verre de Tariquet	12.50
La pure brebis pyrénéenne accompagné d'un verre de madiran	12.50
Assortiment de fromages	12.50

Menu Enfants 15.-

Escalope de saumon ou
Suprème de volaille
Frites
Dessert