

# ***Automne en Gascogne***

***On est traversé de plats, d'idées, et de sentiments***

**15,00€**

## **Dégustation de Foie Gras**

Mi Cuit au Poivre de la Jamaïque, Chaud à la Plancha, Compote de Fruit du Moment.

## **A la Croisée des Chemins**

La Noix de Saint Jacques comme un Carpaccio, l'Huile d'Olive  
Dernière Récolte.

## **Un trait de Modernité**

Comme un Club sandwich, Le Saumon cuit en Croute de Sel,  
Crème Légère aux Piments d'Espelette, Un trait de Balsamique.

**18,00€**

## **Cassoulet Fraicheur d'Automne (une création de maintenant)**

Les Haricots au Bouillon, Légumes du Moment, Viandes d'Ici.

## **La Marée du Jour**

Selon Arrivage.

## **Une Garniture pour Ceux qui nous ont Appris ces Jus Savoureux**

Le Ris de Veau parfumé à la figue fraîche, La Pousse d'Épinard façon Clafoutis.

## **Association Virtuelle**

Le Magret, La réglisse pour le jus, la Pomme de Terre comme un Blinis.

## **La Rusticité et le Minéral**

Le Pieds de Porc Noir de Bigorre, en Croustillant, un Jus Façon Thai.

***« Pour finir, une note de douceur »***

**9,00€**

Les Fromages de Brebis, Chèvre et Vache à différents stades d'Affinage.

Le Grand Dessert de la Villa Cahuzac.

Le Pastis Gascon et sa Crème Glacée à l'Armagnac.

## **MENU 36 €**

*Je ne me nourris qu'avec des gens que j'aime, c'est mon luxe.*

*Ph. STARCK*

### **Fraicheur du Moment**

La Terrine de Lièvre, Pigeon, Foie Gras, Petit Mesclun de Salade,  
Marmelade de Coing à la Fleur d'Ibiscus

Ou

### **Un trait de Modernité**

Comme un Club sandwich, Le Saumon cuit en Croute de Sel,  
Crème Légère aux Piments d'Espelette, Un trait de Balsamique.

Ou

### **Une Véritable Entrée de Fête**

Le Foie Gras Mi Cuit à notre Façon, Compote d'Abricots Frais.

■

### **Association Virtuelle**

Le Magret, La Réglisse pour le Jus, la Pomme de Terre comme un Blinis.

Ou

### **La Rusticité et le Minéral**

Le Pieds de Porc Noir de Bigorre en Croustillant, un Jus Façon Thai.

Ou

### **La Marée du Jour**

Selon Arrivage.

■

### **Fromages d'Ici Affinés**

Confiture de tomate Verte d'ici

Ou

### **Une note de Douceur**

Le Grand Dessert de la Villa

## **MENU 44 €**

### ***Parfums d'ici et d'ailleurs !***

#### **Mer et Terroir**

La noix de Saint jacques comme un carpaccio, l'huile d'Olive dernière récolte



#### **Une Rencontre Insolite**

Le Foie Gras de Canard cuit dans un consommé, crème de Haricots Tarbais, Parfumé à l'écorce d'Orange,



#### **Une Gratitude pour ceux qui nous ont appris ces jus Savoureux**

le Ris de Veau Parfumé à la figue Fraiche, L'épinard Frais Comme un Clafoutis.



Les Fromages d'Ici Affinés, La Tomate verte comme une confiture.



#### **Douceur Sensuelle**

Le Grand Dessert de la Villa Cahuzac.

Nous sommes heureux de vous servir des produits frais  
Veuillez donc nous excuser des éventuelles indisponibilités

## **Nos Producteurs - Fournisseurs**

**Petits producteurs des marchés** : Foie gras frais de Gimont et Samatan

**HENRAS** : Récoltant de truffes à Cahors

**GILLES AUTHESSERRE** : Producteur d'escargots « Ferme d'en Loume »  
Noilhan

**Les halles Gimontoises** : Viandes de Bœuf, de Veau et de Porc

**Mr DUBOSC** : Producteur de fromage de vache Pontéjac

**OLIVIER GARRIC** : Producteur de fromage de brebis « Ferme de la  
Mouniche » Noilhan

**Mr DOUTRE** : Producteur de lait fermier Gimont

**La ferme Pomes** : Fruits et légumes Masseube

**MENU 30 €**

***La Gascogne dans tous ses secrets.***

Le Foie Gras Mi Cuit de la Villa, Compote Fruit du Moment.

▪

Le Cassoulet d'Automne, au Bouillon de Légumes, Viandes d'Ici.

***Ou***

Le Magret de Canard, Légumes du Moment.

▪

Le Pastis Gascon, Crème Glacée à l'Armagnac.