

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 Thaï.

« 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.