

***On murît avec, en soi, des émotions, des moments de  
bonheur qu'on veut garder purs, qu'on veut faire partager***

***« Pour ouvrir l'appétit »***

**14,00€**

**Dégustation de foie gras**

Pané aux épices, au jus de morilles ; mi cuit au poivre de Jamaïque.

**A la croisée des chemins**

La noix de saint jacques comme un carpaccio, l'huile d'olive  
Dernière récolte, les épices pour la saveur.

**Un clin d'œil à nos amis espagnols**

La Gambas rôtie, dans un bouillon mousseux de carapace.

***« Prolonger son plaisir »***

**17,00€**

**Sur un capuccino de boudin noir**

Le homard frais, un nuage de cacao, quelques légumes croquants.

**Une création de maintenant**

Le filet de bœuf, le pamplemousse, la tranche de ventrèche de porc d'ici en  
équilibre.

**Voyages à travers nos pentes Pyrénéennes**

Le carré d'agneau frotté de cumin, la poire au beurre salé,  
Le jus de cuisson parfumé au litchi.

***« Les fromages gascons »***

**7 ,00€**

Fromages de brebis et vache à différents stades d'affinage.

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

**9,00€**

**Une crème un peu siphonnée !!**

Brûlée au sucre roux, déstructurée, une glace au lait fermier,  
Une tuile à l'orange.

**Douceur sensuelle**

Sur un biscuit vert tendre, le chocolat en quenelle, le coulis de piquillos s'en  
accommode.

**Souvenirs d'enfance**

Le baba au rhum, une compote d'ananas frais, crème de citron vert.

**MENU 31 €**

***Quant Avril est là, le printemps nous donne  
matière à cuisiner***

**Quand le foie gras fin et délicat rencontre la noblesse  
de la morille**

Pané d'une poudre « à tabac » une écume de morilles.

**Ou**

**Une passerelle entre l'océan et la terre**

Le homard frais, des légumes du moment confits et croquant, la violette pour le parfum une crème légère de curry.

-----  
**Un moment de terre gasconne**

Le magret laqué d'épices, le Mias parfumé d'agrumes,  
jus court de civet.

**Ou**

**Une création de maintenant**

Le filet de bœuf, le pamplemousse, la tranche de  
ventrèche de porc d'ici en équilibre.

**Ou**

**Un plat tout de douceur**

La noix de Saint- Jacques planchée, de citronnelle elle se  
parfume, des légumes du moment se confondent.

-----  
**Un trait de fraîcheur dans ce dessert**

Les fruits rouges de maintenant juste compotés, le  
yaourt comme une glace.

**Ou**

**Souvenirs d'enfance**

Le baba au rhum, une compote d'ananas frais, crème de  
citron vert.

**MENU 37 €**

***La cuisine, c'est le don ... toujours !***

**A la croisée des chemins**

La noix de saint jacques comme un carpaccio, l'huile d'olive dernière récolte, les épices pour la saveur.

**Un mariage heureux**

L'escargot « petit gris » de Noilhan, la crème d'ail, pleurotes, girolles et autres.

**Quand le foie gras fin et délicat rencontre la noblesse de la morille**

Pané d'une poudre « à tabac » une écume de morilles.

**Douceur sensuelle**

Sur un biscuit vert tendre, le chocolat en quenelle, le coulis de piquillos s'en accommode.

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