

Menu du Chef

Entrée + Plat + Dessert – 35 €
Entrée + Plat – 30 € / Plat + Dessert – 25 €

Les entrées

L'œuf bio

Œuf mollet frit façon carbonara, lard croustillant et émulsion de céleri

Le saumon fumé

Saumon fumé par nos soins, crème d'aneth, salade verte et pain grillé

L'endive

En velouté, endives braisées et espuma de fromage frais

Le foie gras de la maison Candelon

Terrine mi-cuite de foie gras de canard IGP du Gers, chutney d'échalotes à l'orange et au gingembre

Les plats

Le bœuf cru

En tartare coupé au couteau – au choix à l'asiatique ou à l'italienne – frites et salade verte

Le filet de bœuf

Servi avec une sauce béarnaise, frites et salade verte

Le canard de la maison Candelon

Magret de canard IGP du Gers, compotée de chou rouge et endives braisées, sauce miel-orange

Le riz carnaroli extra superfino

Risotto du moment selon l'inspiration du chef (consulter les ardoises)

Le bar

Filet de bar, risotto crémeux à la crème de crustacés

Le fromage ou les desserts

Le fromage

Sélection de trois fromages affinés et salade verte

Le riz au lait

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé et fruits secs caramélisés

Les citrons

En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert et citron caviar

La variation de desserts

Assortiment de mini desserts du moment