

# Menu « Délice estival »

(proposé uniquement le soir et samedi midi)

Entrée + Plat + Dessert – 46 €

Entrée + Plat – 36 €

Plat + Dessert – 31 €

## Les entrées

### **Le foie gras IGP du Gers**

*Foie gras de la maison Candelon poché au soja, navets rôtis au miel, gingembre et romarin, chutney de melon au thé matcha*

### **Le gravlax**

*Saumon gravlax à la betterave, espuma de pomme verte et gelée au thym*

### **Les asperges**

*Crème d'asperges, servie chaude ou froide, sepuma de champignons, effeuillé de lieu jaune et parmesan*

## Les plats

### **Le « petit bateau »**

*Médaille de lotte rôtie, tombée de fenouil au chorizo, jus de viande au piment d'Espelette*

### **Le thon**

*Tartare de thon à l'avocat, garniture frites ou légumes de saison*

### **Le veau**

*Quasi de veau rôtie au thym, purée de pommes de terre primeurs, nougatine d'ail et coulis de poivron rouge*

### **La volaille fermière de Janzé**

*Contisée aux champignons, cannelloni de céleri et champignon, crème de foie gras*

### **Les ris de veau**

*Ris de veau cuisinés selon l'inspiration du chef*

## Les desserts

### **Les fruits rouges**

*En pavlova – coque meringuée, compotée de framboises, fraises fraîches et crème fouettée*

### **La pomme**

*Tarte fine aux pommes et thym, glace infusée au thym*

### **Les citrons**

*En tartelette – crème de citron, coque meringuée, gel citron vert et citron caviar*