



L'instantané

Menu qui change avec les saisons.

Notre équipe vous propose un Accord Mets et Vins pour un supplément de 29€ par personne pour accompagner votre repas (3 verres).

59,00 €



Ravioles de foie gras du Gers de la ferme du Puntoun. Glacée au floc de Gascogne du Domaine de Bilé. Duxelles de champignons, miso. Pleurotes fumées et spumescence de foie gras.

Foie gras raviole from "La Ferme du Puntoun" glazed with Gascogne floc from "Domaine de Bilé". Mushroom duxelles, miso. Smoked oyster mushrooms and foie gras foam.

Escargot de la Ferme de Malicorne en raviole. Epinards longuement fondus aux fruits de mer. Tuile sarrasin. Mousseux d'ail du Gers.

Snail from Ferme de Malicorne in ravioli. Slow cooked spinach with mussels. Buckwheat tuile. Gers garlic foam.

Langoustines en spaghetti croustillant, nougatine d'ail de la ferme du Roumégas. Orange, aïgo boullido, fine salade d'herbes et de plantes.

Langoustine in crispy spaghetti, garlic nougatine from "Le ferme du Roumégas". Orange, aïgo boullido, a delicate plants and herbs salad.



The Granité.

Le Granité.

The Granité.



Lieu mariné aux agrumes et thym du jardin. Un risotto de mélisse d'ici bien accompagné d'une sauce au gin gersoï du Domaine de la Haille et poivre Timut. Riz soufflé fumé.

Pollock pickled with citrus fruits and garden thyme. Lemon balm risotto well accompanied by a french gin from "Domaine de la Haille" and Timut pepper. Smoked and puffed rice.

Le meilleur muscle du canard cuit peinairement à la poire et au romarin. La peau servie en chinchou croustillant. Crémeux de panais réhaussé au romarin du jardin. Jus de cuisson aigre doux à la poire.

The best duck muscle slowly cooked with pear and rosemary. The skin served in a crispy chinchou. Parsnip cream upgraded with rosemary. Sweet and sour poire juice.



Le coing du Domaine. Ganache au chocolat blanc, crémeux à la pomme. La verveine du jardin en gelée et en sorbet.

The quince from here. White chocolate ganache, apple cream. The garden verbena as a jelly et a sorbet.

Le Chocolat plantation bio "Los Ancones" de la manufacture Michel Cluizel en fines et délicates feuilles cassantes servi en gelée et crémeux bien assaisonné à l'Armagnac du Domaine de Baulieu. Le sarrasin du brut au délicat. Crème glacée à la poire.

Chocolate "Plantation Los Ancones" from the Michel Cluizel Factory served as a fine and delicate breakable leaf and with a seasoned cream with Gers whisky "Tchankat". Thyme flavored jelly and ice cream.