

# Menu à 28 €

au choix



## Entrées

Gasconne en salade  
magret séché, gésiers de canard et toast de foie gras

Entrée du chef

Foie gras mi-cuit maison français  
suppl. +4€

## Plats

Confit de canard  
du Sud-Ouest, sauce au poivre

Poisson du moment  
en persillade

Pièce de boeuf grillée  
sauce poivre

## Desserts

Dame blanche  
glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Dessert du jour

Île flottante