



le menu

LOUIS XIV

Semaine de Pâques

Entrée

+ Plat :

27€

ou

Plat

+ Dessert :

27€

ou

Entrée

+ Plat

+ Dessert :

32€

Entrées :

Végétarien

Tartine de Chèvre frais bio aux artichauts

Pesto à l'ail noir bio du Gers, pousses de roquette

Ferme du Raguet à St Arailles (32-Gers)

ou **Salade Pascale Le XX Bar à Manger**

*jeunes pousses, magret séché, œuf bio poché et crackers de
céréales à la tome du Gers*

(32 Gers, Aignan ; Beaucaire ; La Romieu)

Plats :

Chevreaux de 7 heures confit sur la braise

son jus au vin blanc doux du Gers et moutarde de Gascogne

Ferme du Raguet à St Arailles (32-Gers)

ou

Caille grillée au feu de bois

compoté de choux rouges à la bière bio IPA de Burosse et aux agrumes

Ferme de Vidalies à L'Isle de Noé (32-Gers)

ou

Végétarien

Asperges et Camembert rôtis 100% Gers

Clac'Auch et Asperges vertes de Mourède rôtis

sur un pressé de pommes de terre confite

Les Potagers de Mourède & Les Petites Louches à Ornézan (32-Gers)

Desserts :

Choux de Pâques

craquelin chocolat noisettes, Chantilly au chocolat blanc

et sauce au chocolat noir

ou

Entremets Rubarbes-Fraises et Floc

génoise maison arrosé de Floc, compoté de rubarbes,

mousse de fraises et salade de fraise au floc