

L'ISPIENS

NOS MENUS

MENU ISPIENS

34.00

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON (90GR)

au sel noir d'Hawaï et poivre de Sichuan,
chutney de figues, pain toasté à la fleur de sel.

ou

CRÉMEUX DE CÈPES AUX BRISURES DE CHATAIGNES,
copeaux de foie gras.

ou

ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,
fricassé des sous-bois.

FILET DE BOEUF poêlé, jus court à la truffe noire.

ou

CUISSE DE CANARD CONFITE, crème forestière.

ou

CASSOULET MAISON, SAUCISSE & MANCHON DE CANARD.

PAVÉ DE MAIGRE EN CROÛTE D'AÏOLI.

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

MENU TERROIR

27.00

SALADE TERROIR

gésiers de canard & magret séché maison, salade verte.

ou

PITHIVIERS CAMPAGNARD

ou

CASSOLETTE DE FRICASSÉ DES SOUS-BOIS
OEUF MOLLET ET CHIPS DE LARD

VOLAILE FERMÈRE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,
BOUILLON CRÉMEUX AU VIN DOUX GAILLACOIS.

ou

FINGERS D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU AUX FRUITS SECS.

ou

BOURRIDE DE LOTTE
ET FANTAISIE DE LÉGUMES DE SAISON,

DUO DE FROMAGE

ou

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS au safran.

ou

CRUMBLE POMMES/POIRES, VANILLÉ.

OPTION

ENTRÉE/PLAT 24.00

ou

PLAT/DESSERT 23.00

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.