

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

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU, JUS AUX CÈPES.

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 RUSTIQUE

ou

**CASSOLETTE DE FRICASSÉE DES SOUS-BOIS,
OEUF MOLLET ET CHIPS DE LARD**

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

ou

FINGER D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU AUX FRUITS SECS.

ou

CUISSE DE CANARD CONFITE, crème forestière.

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, glace vanille.

NOS MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES.