

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

VOLAILLE FERMIÈRE 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.