

L'ISPIENS

NOS MENUS

MENU ISPIENS

35.00

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON (60GR)

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, FRICASSÉE DES SOUS-BOIS.

FILET DE BOEUF POËLÉ, JUS COURT À LA TRUFFE NOIRE.

OU

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU GRATINÉS AUX CÈPES.

OU

CASSOULET MAISON, SAUCISSE & MANCHON DE CANARD.

OU

PAVÉ DE MAIGRE EN CROÛTE D'AÏOLI.

ASSIETTE DE FROMAGE

OU

DESSERTS AU CHOIX

**NOS MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES.
MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.**

MENU TERROIR

28.00

SALADE TERROIR

gésiers de canard & magret séché maison, salade verte.

OU

TARTIFLETTE DESTRUCTURÉE

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

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTISSÉES AU JUS CORSÉ.

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE, CRÈME FORESTIÈRE.

OU

NAGE CRÉMEUSE DE LA PÊCHE du moment ET FANTAISIE DE LÉGUMES DE SAISON,

DUO DE FROMAGE

OU

CRÈME BRULÉE au safran de Sénouillac.

OU

DESSERT DU JOUR.

FORMULE SUD-OUEST EXPRESS

22.00

FILET DE CANARD GRILLÉ À LA PLANCHA, (260gr) FRITES FRAICHES MAISON ET SALADE VERTE.

DESSERT DU JOUR