

# 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

#### **CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU, JUS 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

#### **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 POISSON ET FANTAISIE DE LÉGUMES DE SAISON,**

-----

#### **DUO DE FROMAGE**

OU

#### **CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS au safran.**

OU

#### **CRUMBLE POMMES/POIRES, glace vanille.**