

# Menu du Chef

Entrée + Plat + Dessert – 35 €  
Entrée + Plat – 30 € / Plat + Dessert – 25 €

## Les entrées

### L'œuf bio

*Œuf mollet frit, haricots coco au lard, espuma de cèpes et jus de viande*

### Le crabe

*Emietté de crabe au combava et coriandre, salade de choux et carottes façon coleslaw au maracuja*

### La courge butternut

*Velouté de butternut à la vanille, marrons et noisettes, copeaux de magret de canard fumé par nos soins*

### Le foie gras de la maison Candelon

*Terrine mi-cuite de foie gras de canard IGP du Gers, chutney d'automne et pain grillé*

## Les plats

### Le bœuf cru

*En tartare coupé au couteau – au choix à l'asiatique ou à l'italienne – frites et salade verte*

### Le filet de bœuf

*Servi avec une sauce au poivre, frites et salade verte*

### Le canard de la maison Candelon

*Magret de canard IGP du Gers, mousseline de potimarron, céleri rave rôti au beurre noisette, champignons d'automne sautés, châtaignes et sauce aux cèpes*

### Le foie de veau

*Foie de veau, mousseline de potimarron et céleri rave rôti, sauce aux échalotes confites*

### Le riz carnaroli extra superfino

*Risotto du moment selon l'inspiration du chef (consulter les ardoises)*

### La daurade royale

*Filet de daurade royale, risotto crémeux à la bisque de crustacés parfumée au yuzu, poêlée de champignons d'automne*

## Le fromage ou les desserts

### Le fromage

*Sélection de trois fromages affinés et salade verte*

### Le riz au lait

*Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé et fruits secs caramélisés*

### Les citrons

*En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert et citron caviar*

### La variation de desserts

*Assortiment de mini desserts du moment*