

Nos Partenaires

Caviar de Neuvic, Dordogne (24)

Domaine de Labadie, Micro-pousses, légumes, La Réunion (47)

La Terrade, Producteur d'asperges, Escalens (40)

Episcence, Epicerie fine, Gers (32)

Kalios, Huile et condiments, Péloponnèse, Grèce

Brasserie Gibbon, Bière, Castillon de Castets (33)

Domaine Emilien Jean, Vigneron, Cocumont (47)

Domaine Bois Beaulieu, Vigneron, Cocumont (47)

Château Pierron, Vigneron, Nérac (47)

Fromagerie Daros, Affineur, Sauméjan (47)

Saveurs des Vins, Caviste, Marmande (47)

Plaisir du Vin, Caviste, Agen (47)

Vinissim'O, Caviste, Agen/Le Passage (47)

GMD, Grossiste alimentaire, Agen (47)

Nos Produits d'exceptions

C'est avec un plaisir immense que nous vous présentons notre nouveau partenaire de grande qualité.

La maison Duler : Élu « Meilleur jambon du monde » à Barcelone, le jambon Patrick Duler est préparé à partir de cochons gascons pure souche, élevés selon un cahier des charges draconien. Seulement 250 cochons par an répondent aux exigences qualitatives de la Maison Duler.

“Nos jambons sont affinés de 20 à 70 mois. Plus ils sont vieux, plus les arômes sont intenses, complexes et persistants. Chacun de mes jambons est unique. Le choix de son jambon est vraiment une question de goût.” Patrick Duler

Le Jambon Patrick Duler affiné 60mois

Un jambon exceptionnel, haute-couture, pour connaisseurs avertis aimant les produits de grand affinage. La combinaison d'une sélection de cuisses au taux de gras élevé et d'un affinage en caves successives, naturellement humides, débouche sur des saveurs intenses et des arômes extrêmement complexes de cèpes séchés, de noix... tout en conservant une onctuosité et une douceur hors du commun.

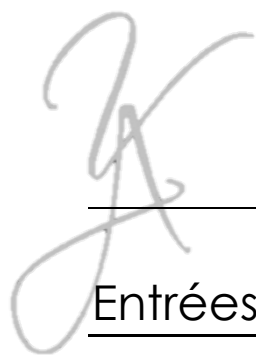
L'assiette de 20g	20€
L'assiette de 40g	40€
L'assiette de 60g	60€

Les salaisons Patrick Duler

Planche en assortiment 50g	18€
----------------------------	-----

Saucisson de porc noir Gascon affiné 2 mois
Saucisse de magret de Canard 110% au lie de vin
Joue de porc Gascon au gras incomparable
Tomme de chorizo au piment d'Espelette
Ventreche de porc Gascon





A La Carte

Entrées

Soupe froide de concombre au gin du Grand Nez (Nérac 47), concombres snackés, feta Grecque, œufs de harengs fumés 22€

Caille rôtie en persillade, salade fraîcheur haricots verts, vinaigrette au Xérès 22€

Chipirons snackés, piperade chorizo Bellota, panna cotta piquillos 26€

Foie gras déclinaison fraises, tomates, livèche 28€

Plats

Dos de merlu confit, nage de pommes de terre et légumes iodés 26€

Quasi de veau confit à la sauge, crème patate douce et beurre noisette aux câpres et citron vert, légumes verts 26€

Filet de maigre, sauce vierge, chiffonnade de pois gourmands, tagliatelles fraîches à la crème 36€

Suprême de volaille fermière, sauce cresson, endives braisées, pommes de terre fondantes 38€

Desserts

Baba Vieille Auberge, abricot romarin, glace vanille 12€

Crème citron, meringue, sorbet basilic 12€

Soufflé punch, sorbet melon, salade fruits exotiques 14€

Ganache montée chocolat Valrhona Noir Caraïbe 66% et Inspiration fraises, gel fraise, glace poivre long 14€

Chariot de fromages affinés

Tarif selon quantité



Menu Sympa

45€

Entrées

Soupe froide de concombre au gin du Grand Nez (Nérac 47),
concombres snackés, feta Grecque, œufs de harengs fumés

Caille rôtie en persillade, salade fraîcheur haricots verts,
vinaigrette au Xérès

Plats

Dos de merlu confit, nage de pommes de terre et légumes iodés

Quasi de veau confit à la sauge, crème patate douce et beurre
noisette aux câpres et citron vert, légumes verts

Chariot de fromages affinés (+10€)

Desserts

Baba Vieille Auberge, abricot romarin, glace vanille

Crème citron, meringue, sorbet basilic



Menu Détente

55 

Entrées

Chipirons snackés, piperade chorizo Bellota, panna cotta piquillos

Foie gras déclinaison fraises, tomates, livèche

Plats

Suprême de volaille fermière, sauce cresson, endives braisées,
pommes de terre fondantes

Filet de maigre, sauce vierge, chiffonnade de pois gourmands,
tagliatelles fraiches à la crème

Chariot de fromages affinés (+10 )

Desserts

Soufflé punch, sorbet melon, salade fruits exotiques

Ganache montée chocolat Valrhona Noir Caraïbe 66% et
Inspiration fraises, gel fraise, glace poivre long



Menu Du Marché

*Tous les midis du lundi au vendredi,
sauf jours fériés*

26€

Entrée Plat ou Plat dessert

31€

Entrée plat et dessert

Entrée

Gaspacho fraises tomates, mozzarella

Plats

Maquereaux grillés, sauce aromates, brunoise de légumes

Echine de porc, cassoulet, piperade et jus corsé

Dessert

Panna cotta verveine, coulis fruits rouges



Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

17€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite

Pour les enfants très petits :

Une Viande ou un poisson et légumes en fonction de la sélection du jour

+ glace deux boules 12€