



# Nos Partenaires

---

**Maison Duler**, Salaisons, Lendou-en-Quercy (46)

**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€

## Les salaisons Patrick Duler

---

Planche en assortiment 50g	18€
Échine de porc noir Gascon	
Ventrèche de porc noir Gascon au gras incomparable	
Filet de porc noir Gascon au piment d'Espelette	
Saucisson de porc noir Gascon	





# A La Carte

---

## Entrées

---

Raviole forestière au parmesan et épinard, bouillon champignon, noisettes pralinées 22€

Pastrami de bœuf bazadais, betteraves fumées, myrtilles, granny smith 22€

Tataki de saumon aux agrumes et sésames, guacamole, écume wasabi 26€

Foie frais de canard poêlé, poire, pistache, safran 28€

## Plats

---

Espadon grillé, mariné huile d'olive, menthe et citron, légumes grillés, épices Tandoori, sauce tzatziki 26€

Filet mignon de porc croustillant aux brebis, haricots Paimpol, chou vert, jus corsé d'ail 26€

Dos de lotte snackée à la coriandre et poivre Sichuan, velouté coco curry vert, légumes de saison 36€

Magret de canard à la cardamome, jus corsé, mijoté de légumes 38€

## Desserts

---

Religieuse crème Diplomate tonka, caramel yuzu, sorbet mangue 12€

Crème citron, meringue, sorbet basilic 12€

Saveurs autour de la figue, sorbet fromage blanc et Agastache 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

---

Raviole forestière au parmesan et épinard, bouillon champignon, noisettes pralinées

Pastrami de bœuf bazadais, betteraves fumées, myrtilles, granny smith

## Plats

---

Espadon grillé, mariné huile d'olive, menthe et citron, légumes grillés, épices Tandoori, sauce tzatziki

Filet mignon de porc croustillant aux brebis, haricots Paimpol, chou vert, jus corsé d'ail

Chariot de fromages affinés (+10€)

---

## Desserts

---

Religieuse crème Diplomate tonka, caramel yuzu, sorbet mangue

Crème citron, meringue, sorbet basilic



# Menu Détente

---

55 

## Entrées

---

Tataki de saumon aux agrumes et sésames, guacamole, écume wasabi

Foie frais de canard poêlé, poire, pistache, safran

(Tranche supplémentaire : +4 )

## Plats

---

Magret de canard à la cardamome, jus corsé, mijoté de légumes

Dos de lotte snack e à la coriandre et poivre Sichuan, velouté coco curry vert, légumes de saison

## Chariot de fromages affinés (+10 )

---

## Desserts

---

Saveurs autour de la figue, sorbet fromage blanc et Agastache

Ganache mont e 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

---

Velouté d'ail, cœurs de canard à la persillade

## Plats

---

Ballotine de poulet au citron, pois sucré, mousseline d'artichaut à l'ail

Brandade de cabillaud, esturgeons fumés

## Dessert

---

Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé



# 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€