



Auberge de la Madone
HÔTEL *** RESTAURANT

*La cuisine du Marché de Thomas Millé, Artisan Cuisinier :
Des Saveurs vraies la simplicité et la qualité du Produit frais.*

Apéritif de Bienvenue

Amuse-bouche

&

Foie gras de Chalosse en terrine, Fraîcheur de coing, Figues
et Poire Martin Sec cuisinée comme un Vin Cuit

Ou

Noix de Saint-Jacques à la Plancha au Beurre Salé,
Une Rôtie aux Châtaignes et Butternut, Emulsion de Cèpes séchées

Ou

Velouté de panais aux épices de cumin, Tranche de Foie Gras IGP du Gers
aux fruits du Mendiant et Oignon grillé.

&

Loup en Croûte de Pain truffé,
Légumes et Racines juste poêlés, Jus court

Ou

Canette laquée à l'Orange, sauce bigarade, Purée de Patate douce,
Carottes et oignons grelots glacés au jus de Carotte/Orange

Ou

Suprême de pintade fermière, polenta aux petits mendiants
Champignons des bois

&

« Un Hiver Gourmand à la Madone »