

Restaurant LA TABLE DE JIM

- > Service de 19H à 22H30
OUVERT À TOUS, SANS BILLET DE CONCERT
- > Salle climatisée sur le site du chapiteau
- > Réservation auprès de Jean Camet au 07 83 56 89 30

MENU

Entrée, plat, dessert : 55 €
(apéritif, verre de vin, café et armagnac inclus)

Entrée/plat ou plat/dessert : 42 €
(hors boissons)

Entrées

Compression de foie gras et pomme de terre au Floc de Gascogne,
maïs grillé, chutney au melon du Gers

ou

Œuf poché en crème de lard truffé,
millas snacké et oignon de Trébons confit

ou

Légumes du pays en texture, « flambique » herbes et épices (végétarien)

Plats

Magret de canard roustillé en croûte de cèpes,
Purée crémeuse de haricots blancs tarbais, jus de volaille réduit

ou

Filet mignon de porc noir gascon confit à l'ail blanc,
Légumes du moment comme une garbure d'été

ou

Voyage entre Inde et Nouvelle-Orléans :
Curry végétal, dhal de lentilles corail, riz Jambalay (végétarien)

Desserts

Sous un sablé au safran du Gers, pêche de vigne d'ici pochée au thé,
cuisson réduite et chantilly mascarpone

ou

Croustade traditionnelle,
crème glacée à l'armagnac

ou

Profiteroles gersoises

Un peu d'exotisme pour conclure
Macaron tandoori/chocolat