

Menu

Découverte du Sud-Ouest



Salade de Foie Gras maison à l'Armagnac

Chutney de figues, noisettes grillées et pain d'épices

Confit de canard IGP

Jus au cidre et miel des Pyrénées, purée de pommes de terre

Dessert du Jour

Menu disponible uniquement au déjeuner

35€

Menu

Discover the Southwest of France



Spring salad with homemade foie-gras à l'Armagnac
with chutney of figues, toasted walnuts and little gingerbread toasts

Duck leg confit of the region IGP
with jus of apple cider and honey of the Pyrénées, and creamy mashed potatoes

Dessert of the day

—— Available only at lunch ——
35€ for 3 courses

Menù alla scoperta il Sud-Ovest della Francia



Insalata primaverile con foie gras fatto in casa
all'Armagnac

con chutney di fichi, noci tostate e piccoli crostini di pan di zenzero

Coscia d'anatra confit IGP della regione

con salsa al sidro di mele e miele dei Pirenei, e purè di patate cremoso

Dessert del giorno

Disponibile solo a pranzo

35 € per 3 portate

Menú

Descubra el Sudoeste de Francia



Ensalada primaveral con foie-gras casero al Armagnac
con chutney de higos, nueces tostadas y tostaditas de jengibre

Muslo de pato confit de la región IGP
con jugo de sidra de manzana y miel de los Pirineos, y puré de patatas cremoso

Postre del día

— Disponible solo en almuerzo —

35€ por 3 platos



LE SUD-OUEST DE LA FRANCE S'INVITE À VOTRE TABLE

Le Sud-Ouest de la France, véritable joyau culinaire, ravit les palais à travers le monde par la richesse inégalée de sa gastronomie. Cette région, bénie de traditions et de savoir-faire ancestraux, déploie une palette de saveurs d'exception qui s'exprime au travers de ses mets iconiques.

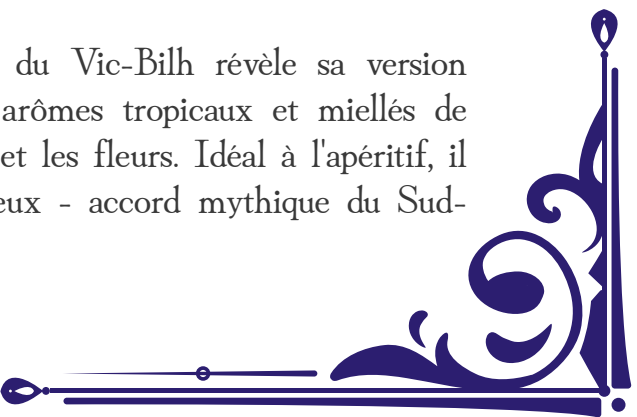
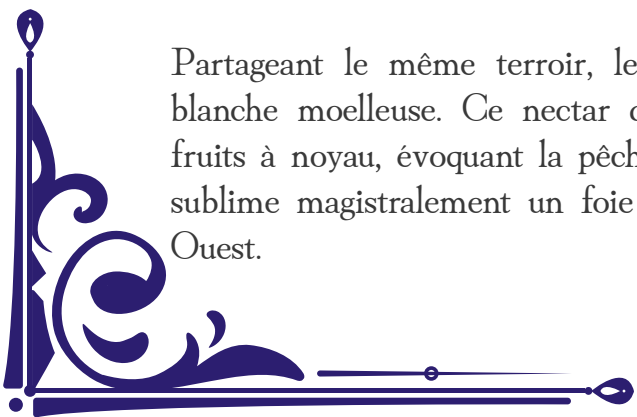
INGRÉDIENTS LOCAUX

Le Sud-Ouest se distingue par la qualité exceptionnelle de ses produits locaux, issus d'une agriculture traditionnelle et respectueuse de l'environnement. Parmi ces trésors du terroir, le canard et l'oie tiennent la vedette. Foie gras, confit, magret : ces déclinaisons emblématiques ont forgé la renommée mondiale de la région. Les méthodes d'élevage ancestrales et l'harmonie avec les écosystèmes naturels confèrent à ces produits une saveur et une qualité incomparables.

VINS RICHES ET COMPLEXES

Les coteaux du Sud-Ouest sont également célèbres pour leurs vignobles d'exception. Des cépages comme le Malbec, le Tannat et le Merlot s'épanouissent dans ces terroirs variés, donnant naissance à des vins riches et complexes.

Parmi eux, le Madiran règne en maître où le Tannat impose sa loi. D'une robe profonde aux arômes de fruits noirs mûrs et d'épices grillées, mariés à des tanins soyeux, ce vin séduit les palais depuis des siècles. Classé parmi les 10 plus grands vins du monde, ce titre fut décerné au Château Montus La Tyre d'Alain Brumont - considéré comme le plus grand Madiran de l'histoire.



Partageant le même terroir, le Pacherenc du Vic-Bilh révèle sa version blanche moelleuse. Ce nectar déploie des arômes tropicaux et miellés de fruits à noyau, évoquant la pêche de vigne et les fleurs. Idéal à l'apéritif, il sublime magistralement un foie gras onctueux - accord mythique du Sud-Ouest.



THE SOUTHWEST OF FRANCE ON YOUR PLATE

The Southwest of France, a true culinary gem, delights taste buds worldwide with its unparalleled gastronomic richness. This region, steeped in traditions and know-how, offers an exceptional palette of flavors that are showcased through a variety of iconic dishes.

LOCAL INGREDIENTS

The Southwest stands out for the quality of its local products, sourced from traditional and environmentally friendly agriculture. Among the standout ingredients, duck and goose take center stage.

Foie gras, confit, magret: these are just some of the variations that make the region famous. Traditional farming practices and proximity to nature give these products an incomparable flavor and quality.

RICH COMPLEX WINES

The hillsides of the Southwest are also renowned for their exceptional vineyards. Grape varieties such as Malbec, Tannat, and Merlot thrive in this diverse terroir, giving rise to rich and complex wines.

The most famous regional wine is Madiran where Tannat is king.

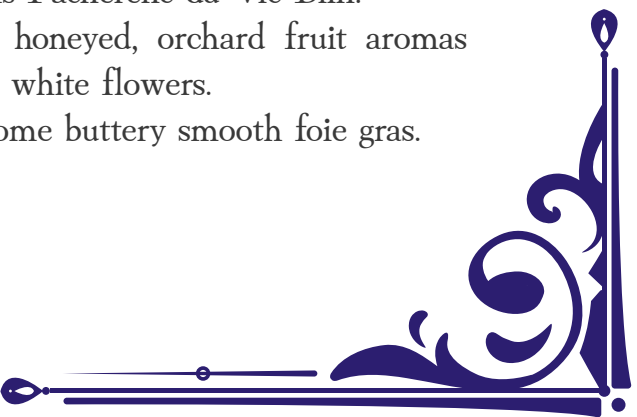
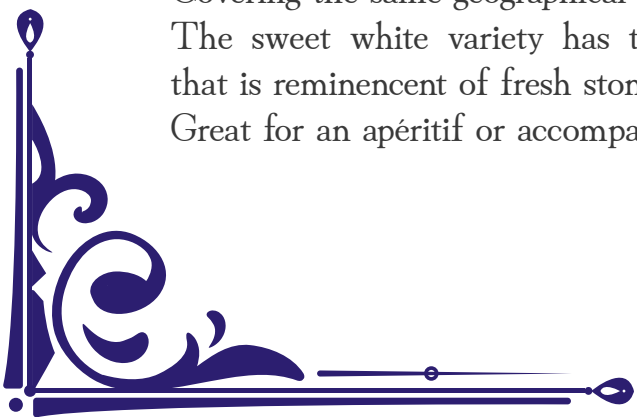
The broody black fruits and notes of baking spice blend with silky tannin to produce a wine that's been popular for centuries.

Elected among the 10 greatest wines in the world, this title was given to Alain Brumont's Chateau Montus La Tyre, the finest Madiran ever made.

Covering the same geographical boundaries is Pacherenc du Vic Bilh.

The sweet white variety has tropical and honeyed, orchard fruit aromas that is reminiscent of fresh stone fruits and white flowers.

Great for an apéritif or accompanied with some buttery smooth foie gras.





IL SUD-OVEST DELLA FRANCIA NEL TUO PIATTO

Il Sud-Ovest della Francia, una vera gemma culinaria, delizia i palati di tutto il mondo con la sua ineguagliabile ricchezza gastronomica. Questa regione, intrisa di tradizioni e savoir-faire, offre una gamma eccezionale di sapori che si esprimono attraverso una varietà di piatti iconici.

INGREDIENTI LOCALI

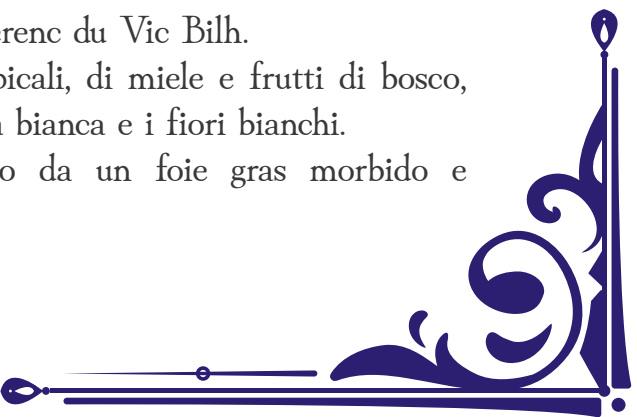
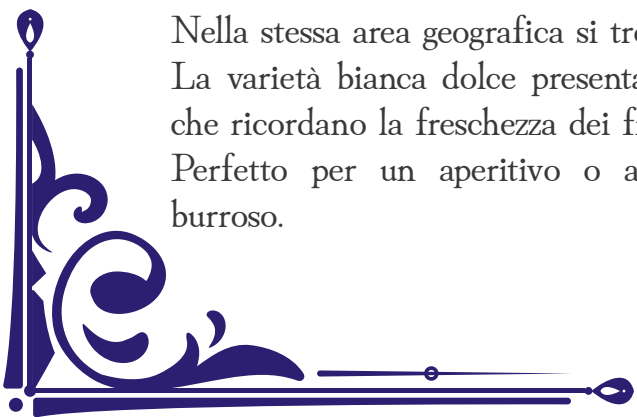
Il Sud-Ovest si distingue per la qualità dei suoi prodotti locali, provenienti da un'agricoltura tradizionale e rispettosa dell'ambiente. Tra gli ingredienti più rappresentativi, l'anatra e l'oca occupano un posto d'onore.

Foie gras, confit, magret: queste sono solo alcune delle varianti che rendono famosa la regione. Le pratiche di allevamento tradizionali e la vicinanza con la natura conferiscono a questi prodotti un sapore e una qualità incomparabili.

VINI COMPLESSI E PREGIATI

I pendii del Sud-Ovest sono anche rinomati per i loro vigneti eccezionali. Vitigni come il Malbec, il Tannat e il Merlot prosperano in questo terroir diversificato, dando vita a vini ricchi e complessi.

Il vino regionale più famoso è il Madiran, dove il Tannat è re. I frutti neri intensi e le note speziate si fondono con tannini setosi per creare un vino apprezzato da secoli. Eletto tra i 10 migliori vini al mondo, questo titolo è stato conferito al Chateau Montus La Tyre di Alain Brumont, il miglior Madiran mai prodotto.



Nella stessa area geografica si trova il Pacherenc du Vic Bilh. La varietà bianca dolce presenta aromi tropicali, di miele e frutti di bosco, che ricordano la freschezza dei frutti a polpa bianca e i fiori bianchi. Perfetto per un aperitivo o accompagnato da un foie gras morbido e burroso.



EL SUROESTE DE FRANCIA EN TU PLATO

El Sudoeste de Francia, una auténtica joya culinaria, deleita paladares en todo el mundo con su riqueza gastronómica sin igual. Esta región, impregnada de tradiciones y savoir-faire, ofrece una excepcional paleta de sabores que se exhiben a través de una variedad de platos icónicos.

INGREDIENTES LOCALES

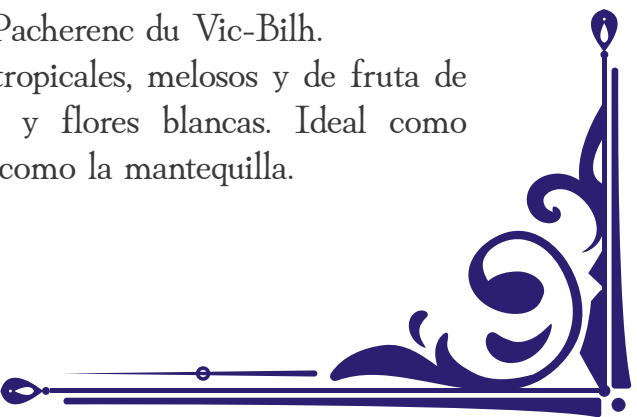
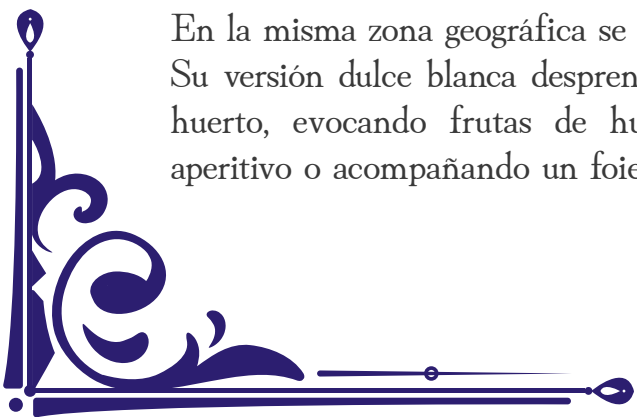
El Sudoeste destaca por la calidad de sus productos locales, procedentes de una agricultura tradicional y respetuosa con el medio ambiente. Entre los ingredientes más destacados, el pato y el ganso ocupan un lugar central.

Foie gras, confit, magret: estas son solo algunas de las elaboraciones que han hecho famosa a la región. Las prácticas ganaderas tradicionales y la proximidad a la naturaleza confieren a estos productos un sabor y una calidad incomparables.

VINOS RICOS Y COMPLEJOS

Las laderas del Sudoeste también son famosas por sus viñedos excepcionales. Variedades como la Malbec, Tannat y Merlot prosperan en este diverso terroir, dando lugar a vinos ricos y complejos.

El vino regional más famoso es el Madiran, donde la Tannat es reina. Frutos negros profundos y notas especiadas se funden con taninos sedosos, creando un vino venerado durante siglos. Elegido entre los 10 mejores vinos del mundo, este título fue otorgado al Château Montus La Tyre de Alain Brumont, el mejor Madiran jamás elaborado.



En la misma zona geográfica se produce el Pacherenc du Vic-Bilh. Su versión dulce blanca desprende aromas tropicales, melosos y de fruta de huerto, evocando frutas de hueso frescas y flores blancas. Ideal como aperitivo o acompañando un foie gras suave como la mantequilla.