

# LA TERRE D'ARMAGNAC

*« La sélection du terroir »*

## **A la Rencontre du Canard**

*Trio de spécialités autour du canard : tranche de foie gras et de cou farci aux pignons et aux figes, lamelles de magret fumé avec sa réduction de porto*

*A trio of duck specialities : foie gras, gallantine with pine seeds and figs, slices of smoked breast served with a port wine sauce*

Le verre de Petit Manseng Domaine de Maubet

\*\*\*

## **Vue d'Aquitaine**

*Magret de canard à l'orange, sauce aux pruneaux et à l'Armagnac*

*Sliced duck breast garnished with fresh oranges and served with a sauce of prunes and Armagnac*

Le verre de Domaine de Pellehaut

\*\*\*

## **Hâvre Crémier**

*Sélection de fromages de la région à la confiture de cerises noires*

*A selection of regional cheeses served with a black cherry conserve*

\*\*\*

## **L'arche aux pommes**

*Croustade aux pruneaux et sa garniture de pomme servie avec sa boule de glace*

*Prunes with a filo pastry crust served with a ball of ice cream*

Le verre de floc de Gascogne rosé

\*\*\*

Le café et ses mignardises

**39.00 € par personne**