



L'INSTANT...

Cuisine des saveurs



Dimanche 7 Juin
à partir de 12h

Le foie gras...

De canard mi-cuit au torchon, pulpe de betterave rouge au vinaigre, pomme Granny Smith et manioc

ou

Le cannelloni de tourteau...

Aux herbes et concombre, tomates "coeur de boeuf" légèrement confite à l'huile d'olive et pesto de basilic



Le merlu de Saint-Jean de Luz...

Pôlé, aigrette au citron vert, artichauts violets et fenouil

ou

La selle d'agneau...

Farcie à la moutarde de Meaux puis rôtie, purée d'aubergine à la coriandre, pois chiches et jus réglissé



Le chocolat noir...

Fondant et coulant, sorbet cassis

ou

Autour de la framboise et du miel...

**Formule
Unique**



39€ / pers.
(HORS BOISSON)

PARKING

Réservation au 05.61.48.25.24
Chemin du Logis Vieux - 31850 Montrabé
www.restaurant-linstant.fr