



# L'Étape Gasconne

## French Traditional Cuisine

### La Carte - Automne/Hiver - 2019 - 2020

*La sélection de notre carte évolue en fonction des saisons*

#### ENTREES

**Médailon de Magret de Canard Farcie au Foie  
Gras Confit D'oignons / 12,90€**

**Tartare de Saumon à l'Avocat Pommes Croquantes  
et sa Chiffonnade de Saumon Fumé / 14€**

**Salade Périgourdine / 14,50€**

*Salade Fraîche, Gésiers de Canard, Foie Gras Mi Cuit  
Fleur de Sel*

#### LES PLATS PRINCIPAUX

**Tournedos de Boeuf Marqué / 15€**

*Sauce Poivre Vert  
Le plus : Escalope de Foie Gras Poêlé 5,50€*

**Confit de Canard Grillé / 13,40€**

**Demi Magret de Canard / 15,90€**

*Crème de Cepes.  
Le plus : Escalope de Foie Gras Poêlé 5,50€*

**Suggestion du Week end - Voir Ardoise - 15,50€**

