

LA CARTE

DU J'GO

NOS CHARCUTERIES ET SALAISONS A PARTAGER

Jambon de Noir de Bigorre
Saucisson sec de Taureau de Jean-Louis Darré
Saucisson de Canard de Brigitte Lescure
Saucisson de Noir de Bigorre
Planche du J'go (assortiment de charcuterie et salaisons)
Le Pot de "Lou Pastrifret" du J'go, légumes au vinaigre
Dégustation de Noir de Bigorre

LES ENTRÉES

Foie gras de canard de la famille Lescure poché au poivre
Consommé de canard parfumé au gingembre et ses ravioles de foie gras
Crème de courgettes, pesto de basilic
Boudin noir grillé sauce moutarde
Mesclun de jeunes pousses, œuf poché et lardons de Noir de Bigorre déglacés au vinaigre Xérès
Salade de chèvre frais aux petits légumes, vinaigrette à la betterave

LES PLATS

Magret de Canard entier en cocotte aux aillets et cébettes, pommes de terre grenailles confites
Tournedos de Charolaise façon Rossini, sauce poivre, légumes de saison
Cassoulet de haricots Tarbais de la famille Patacq, aux deux confits

Poulet du Gers au sautoir, oignons cébettes et zeste de citron, légumes de saison
Escalope de Veau fermier panée, légumes de saison
Éventail de Magret de Canard grillé, échalotes confites au vin rouge, légumes de saison
Côtes d'Agneau des Pyrénées grillées, légumes de saison
L'Agneau des Pyrénées rôti à la broche, haricots Tarbais de la famille Patacq
Échine de Noir de Bigorre grillée, jus au lard, légumes de saison
Côte de Noir de Bigorre cuite à l'étouffée aux échalotes, légumes de saison
Andouillette grillée, sauce moutarde, frites du J'go
Émincé de Vache Charolaise grillé, rassis 5 semaines, sauce Béarnaise, légumes de saison
Tartare de Vache Charolaise préparé à l'huile d'olives d'Alexis Munoz, frites du J'go
Tartare de Vache Charolaise au foie gras et noisettes, frites du J'go

TOUTES NOS CHARCUTERIES ET NOS SALAISONS
SONT CONFECTIONNÉES PAR LES CUISINIERS DU J'GO