

# LA CARTE

## DU J'GO

### LES ENTRÉES

Capuccino de courgette, chèvre frais servi froid  
Salade de jeunes pousses d'épinard et roquette, lardons de Porc Noir de Bigorre  
déglacés au vinaigre, œuf mollet  
Œuf bio brouillé au chorizo  
Boudin de viande grillé, sauce pomme-moutarde  
Salade de petits légumes et jeunes pousses, chèvre frais bio et  
piment de Gascogne, vinaigrette de betterave

### LES PLATS

Pièce de Noir de Bigorre grillée (échine)  
Côte de Noir de Bigorre grillée  
Andouillette grillée, sauce moutarde, frites maison du J'go  
Tartare de vache Charolaise « préparé »  
à l'huile d'Olive d'Alexis Muñoz, frites maison du J'go  
Tartare de Charolaise façon Gaskong, frites maison du J'go  
Emincé de Bœuf Charolais grillé (rassis 5 semaines)  
Poulet du Gers désossé et grillé, sauce vierge  
Côtes d'Agneau des Pyrénées grillée  
Pièce d'Agneau des Pyrénées rôtie à la broche, haricots Tarbais *de la famille Patacq*  
Pièce de Veau fermier *de la famille Esculié* ou blond d'Aquitaine *de Loïc Labat*  
Tournedos de Charolaise bardé à la poitrine de Porc Noir de Bigorre, sauce poivre et  
champignons de saison  
Cassoulet de haricots tarbais *de la Famille Patacq*  
aux deux confits (porc et canard) 25mn  
Souris d'agneau du Quercy braisée en cocotte (selon disponibilité)  
Rognons d'agneau du Quercy, flambés à l'armagnac (selon disponibilité)

### LES DESSERTS & FROMAGES

Assiette de fromages de région  
Profiterole au chocolat chaud, glace vanille, amandes grillées  
Baba au rhum et raisins secs parfumés à l'orange, crème fouettée  
Pain perdu d'Huguette  
Riz au lait façon grand-mère, citron confit  
Sorbet aux fruits de saison  
Chocolat liégeois  
Sablé aux fraises, crème légère vanillée, zeste de citron vert  
Café gourmand

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

POUR LA DISPONIBILITÉ DES PIÈCES PROPOSÉES DANS CETTE CARTE VEUILLEZ CONSULTER NOS ÉQUIPES