

Xavier Pharaux
et son équipe vous accueillent au
Restaurant le Vic de Lomagne
et ses trois chambres d'hôtes.

*« Je fais le serment de transmettre, de servir et
d'honorer la Cuisine, sa culture et son évolution permanente »*

Serment de l'intronisation aux « Disciples d'Escoffier »



*Le chef souhaite vous faire partager et découvrir le goût inimitable de la
Truffe noire ou « Tuber Melanosporum » selon la saison par le biais de
notre Menu Dégustation ou individuellement sur l'un de vos plats.*



*Faites plaisir à vos proches en créant votre propre coffret cadeau :
Dégustation tout truffe , chambres d'hôtes et bien d'autres ...*

*Nous nous tenons à votre entière disposition
Service traiteur et vente à emporter sur simple demande .*

www.vic-de-lomagne.fr

Formules « Bistronomie »

Plats revus et corrigés quotidiennement au gré du marché

Servi le midi en semaine sauf week-end et jours fériés

Bar à soupe à volonté chaud ou froid suivant la saison
avec son « thé - café gourmand » et ses délicatesses

13€

Le menu Bistronomique (une entrée et un plat) ou (un plat et un dessert)

15€

Le menu (entrée plat dessert)

19€

La suggestion du sommelier pour ces menus :

Un verre de vin de 12 cl disponible en blanc rosé et rouge .

Vin coup de Coeur du mois au tarif en vigueur 75 cl

Retour du marché « L' entrée ou la Soupe » servie froide ou chaude

Passage à la criée , « coup de coeur du jour »

Ou

Coté viande clin d'oeil du chef.

L' assiette de fromages d'ici et de là à la confiture de cerises

Ou

Une Pâtisserie du moment

Ou

Le thé - café gourmand et ses délicatesses

Ou

* Le moelleux au chocolat coulant servi chaud * supplément de 3 €

Notre Carte au grès des mois

Profitez de la Truffe de saison sur le/les plat(s) de votre choix pour 6€ de suppléments

Les Menus:

Mises en appétit d'un jour puis...

Second Sens*: Entrée + plat | ou plat + fromage | ou plat + dessert 31 €

Troisième Sens*: Entrée + plat + fromage ou dessert. 38 €

Quatrième Sens*: Entrée + un plat + fromage + dessert. 43 €

* Les Menus ci-dessus sont à composer parmi les intitulés de la carte.*

Du côté des entrées (Tarif carte 13 €)

Barigoule d'escargots du « Clos Jouan Lagarde », sabayon chaud à l'ail de Lomagne

Ou

Raviole de foie gras de canard chaud poché à la crème de morille

Entre Terre et Mer (Tarif carte 24 €)

Blanquette de saint jacques en bouquetière printanière, curry rouge et lichettes de haddock fumé

Ou

Plaisir impromptu d'un instant, carte blanche au Chef « retour du marché »

Ou

Déclinaison d'une canette, la cuisse confite au vin de Saint Sardos, le filet juste snacké

Nos fromages affinés (Tarif carte 6 €)

Fromages « d'ici et de là-bas » une confiture cuite au chaudron

Clin d'oeil de notre pâtissier (Tarif carte 8 €)

L'assiette gourmande autour de la fraise du pays de Lomagne

Ou

Douceur d'Elide chibouste au Pruneau d'Agen », coulis de saison

Pour nos jeunes convives : Entrée | plat 12 €

Prix net service compris

Entrée | plat | dessert 15 €



Xavier Charaux vous propose

Carte blanche pour le sommelier:

Pour 13 € un cocktail galopin Maison 2 verres de vins AOC en accord avec les plats

Pour 17 € un cocktail galopin Maison 3 verres de vins AOC en accord avec les plats



Menu Premier Sens : Retour du terroir menu Classe Affaire 26 €

Mise en bouche d'un jour puis...

Tarif plat à la carte

Galantine maison de cochon fermier, chutney de fruits 11€

Tournedos de canard, bouquetière de légumes et effluves des sous bois. 16€

Véritable chocolat liégeois. 6€

Pour L'ensemble des Convives De La Table:

Le Chef vous propose Ses coups de Coeur Dégustation

Menu Cinquième Sens : Dégustation en 5 déclinaisons « Au Gré des Sens »

Entrée, crustacé, poisson, viande et dessert 52€ /pers

Menu Sixième Sens : Variation impromptue autour du Diamant Noir

Dégustation en 5 déclinaisons à la Truffe Mélanosporum selon la saison.

Entrée, crustacé, poisson, viande et dessert 72€ /pers

Tous nos prix sont net service compris.

Horaires des services: 12 h 00 à 14 h 00 et de 19 h 15 à 21 h 00

Fin des repas : 15 h 30 et 23 h 45

Fermeture hebdomadaire du restaurant le dimanche soir, lundi et mardi matin

Prix net, service compris



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Restaurant

Le Vic De Lomagne

Www.vic-de-lomagne.fr

05 63 04 32 15

Bistronomie

Gastronomie

Nous élaborons des plats au quotidien qui sont susceptibles de contenir des allergènes

Merci d'en parler à notre personnel de salle compétant .

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut) et produits à base de ces céréales*
 - 2. Crustacés et produits à base de crustacés*
 - 3. Oeufs et produits à base d'oeufs*
 - 4. Poissons et produits à base de poissons*
 - 5. Arachides et produits à base d'arachide*
 - 6. Soja et produits à base de soja*
 - 7. Laites et produits laitiers (y compris lactose)*
 - 8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits)*
 - 9. Céleri et produits à base de céleri*
 - 10. Moutarde et produits à base de moutarde*
 - 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame*
 - 12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg (ou 10 mg/l) en SO2*
 - 13. Mollusques et produits à base de mollusques*
- Lupin et produits à base de lupin*

Ouvert tous les jours

Sauf le dimanche soir , le lundi soir et le mardi . (Toutefois une ouverture est possible sur simple demande à partir d'un petit comité .) Merci de nous contacter .

Une tablée d'Hôtes :

Une formule rapide adaptée à un budget attractif servie le midi en semaine uniquement .

La terrasse ainsi qu'une salle adaptée à gauche du bar seront mise à disposition à cet effet .

Un service au plat y sera assuré comprenant uniquement :
une entrée , un plat, un dessert du jour.

Vin et café compris à 14.5 Euros .

Cette même salle servira de salle de séminaire et de groupes les soirs et les week - end sur simple demande.

Salle Bistronomique , Gastronomique

Un service à l'assiette sera assuré dans la salle de droite .

La restauration reste notre priorité aux heures de repas .

L'équipe du Vic de Lomagne vous souhaite la bienvenue .