

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 Mélanosporum » 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



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 .

Tous nos prix sont nets 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

(**Un plat express**) *Voir nos plats à la Carte*

« Viandes maturées et poissons cuits à la braise . » →

Formule « Bistronomique »

Plats revus et corrigés quotidiennement au gré du marché

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

Le menu Bistronomique (entrée plat dessert) 20€

La combinaison (entrée plat) ou (plat dessert) 16€

Pour nos jeunes convives : Entrée /plat 12€

Entrée / plat /dessert 15€

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

Côté Gastronomie au grès des mois ...

Profitez de la Truffe de saison sur le/les plat(s) de votre choix pour 8€ de suppléments

Choix des 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 €

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

Entrée , crustacé , poisson , viande et dessert pour l 'ensemble de la table 52 € /pers

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 pour l 'ensemble de la table 72 € /pers

Du coté des entrées

Foie gras chaud de canard poché aux raisins .

Ou

Oeuf parfait « Gascon de plein air » iodé , langoustines rôties et jus de carapace .

Entre Terre et Mer

Coeur de filet de boeuf , échalotte confit au vin rouge , giboulée des sous bois .

Ou

Plaisir impromptu d 'un instant « un poisson noble soufflé à l 'ail et jambon ibérique.»

Nos fromages affinés

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

Clin d 'oeil de notre pâtissier

Fin sablé de poire comice , mousseline coco , coulis de chocolat

Ou.

Assiette gourmande du pâtissier , tendance gastronomique .



ENTREES

Galantine de cochon maison 12€

Assiette de « Tapas y Pinchos » pour les copains , d ' ici et de là-bas 18€ (à partir de 2 pers)

Foie gras de canard de garde mariné à l ' armagnac 125 gr environ (pour 2) 19€ (avec truffe) 25 €

Jambon Ibérique / tartine de pain grillé / tomato frito 16€ -

Belle mée impromptue de salades folles / Georgette de truite marinée / 18€ (salade copieuse)

POISSONS accompagnés d ' une bouquetière de petits légumes / sauce vierge et Lomagnole .

avec de la truffe sur un plat + 8 €

Poisson noble entier 20 €

Ou

Longe d ' espadon 24 €

VIANDES maturées déclinaison autour de la pomme de terre/sauce Lomagnole et confit d ' é chalotte.

Avec de la truffe sur un plat + 8 €

Côte de Boeuf 58€ (conseillée pour 2 pers) / Côte de Bœuf maturée 80€ (conseillée pour 2 pers)

Black Hamburger au tournedos de canard / magret fumé / pistou / roquette / caviar de tomate . 17 €

La sélection du boucher 16 €

Entrecôte 300 gr environ 20 €

Entrecôte maturée 300 gr environ 29 €

Caprice du chef suivant le marché : volaille / veau / gibier / bœuf ou cochon 19 €

DESSERTS

Assiette de fromages 6 €

Maxi assiette de fromages à picorer à plusieurs 12€

Entremet au Nougat glacé maison / pistaches vertes / cerise amaréna 7€

Véritable chocolat liégeois 7€

Ou

Café ou thé gourmand 6 €