



**Dîner préparé  
par les chefs de La Ronde des Mousquetaires  
au Haras National de Tarbes**

*Mise en bouche*

Tatin de foie gras au melon et miel de ronce

\*\*\*

*Entrée*

Thon rouge mi-cuit et mariné au cumin,  
coulis de poivron jaune, huile d'herbe

\*\*\*

*Plat*

Volaille de la Maison Garbay en deux cuissons  
coulis vert à la mélisse et jus du poulet rôti  
pomme de terre écrasée à la fourchette

\*\*\*

*Dessert*

« Symphonie » Croustillant, biscuit moelleux au citron,  
crème légère à la vanille et son coulis de framboises