

Menu Saint-Valentin

Jeudi 14 février 2019



Le Cocktail des Amoureux et ses Délicates Mises en Bouche

Le Royal de Foie de Volaille Truffé et son Foie Gras de
Canard Poché au Floc de Gascogne

Ou

Le Saumon Fumé à la Ficelle Mariné à l'Aneth



La Côte de Veau aux Girolles

Ou

Le Pavé de Thon Poêlé et Tartare de Légumes



Le Bavarois Abricot et
Nougatine sur son Macaron

Ou

Le Fondant au Chocolat, Cœur Caramel Beurre Salé

35 €

Suggestion: Tome de Pur Brebis Fermier Plein Gers 8 €



Menu unique servi le soir de la Saint-Valentin.