



Menu Saint Valentin

72€ T.T.C

Truite Fumée par nos soins Taillée en Tartare, Crème
d'avocats au Lard

~~~

Foie de Canard du Gers Mi-Cuit au Piment Gascon,  
Coulis de Pousses Sauvages.

Tartine Craquante d'Herbes Fraîches et Truffes

~~~

Dos de Bar Sauvage Cuit sur la Peau et Vinaigrette
aux Coques.

Mousseline de Panais liée d'une Carbonara et
Emulsion de Langoustines.

~~~

Filet de Pintade du Gers Label Rouge Farci au Foie  
Gras, Poché dans un Bouillon de Légumes et Rôti.

Croustillants de Purée à la Truffe, Ciboulette et  
Moliterno.

~~~

Le Damier aux Chocolats