

# Menu Saint-Valentin

Mercredi 14 février 2018



Le Cocktail des Amoureux et ses Délicates Mises en Bouche

La Terrine Campagnarde aux Deux Foies et Noisettes Torréfiées  
Ou  
Le Crèmeux de Panais et Trompettes, Espuma aux Essences de Truffe



La Souris d'Agneau Fondante au Thym  
Ou  
Le Filet de Bar, Sauce Beurre Blanc Anisé



Le Miroir Chocolat Mandarine  
Ou  
Le Cœur Rubis Framboise

38 €

Suggestions : Tranche de Foie Gras de Canard Mi Cuit ou Poêlée 5 €  
Tome de Pur Brebis Fermier Plein Gers 8 €

Menu unique servi le soir de la Saint-Valentin

**HÔTEL CONTINENTAL**