



MENU SAINT VALENTIN

75€ TTC (servi uniquement le 14 Février au Soir)

*Comme une Rillette de Truite Fumée par nos soins,
Crème Montée de Guacamole au Beurre Noisette et Emulsion Passion, Mangue.*

~ ~ ~

Crèmeux de Topinambours et son Foie Chaud de Canard du Gers, Magret Fumé

Jaune d'œuf Agroforestier Confit au Vinaigre de Vin.

Mousse de Porc Noir de Bigorre et Râpé de Truffes.

~ ~ ~

Dos de Maigre de Nos Côtes en Croûte d'Herbes.

Conchiglioni Farcies à la Ricotta, Truffes et Langoustines.

Les Carapaces en Coulis.

~ ~ ~

Pigeon Contisé à la Truffe et son Jus Corsé,

Mousseline de Cerfeuil Tubéreux au Parfum de Noisettes Grillées.

Les Abats en Farce Fine sur un Pain Perdu Bio du Gers à la Truffe

~ ~ ~

Le Dessert des Amoureux