



MENU SAINT VALENTIN 58€

Bouchées d'apéritif

Langoustine piquée au romarin et rôtie sur un sablé au citron.

Vinaigrette asiatique et algues.

Crème de choux fleur parfumée au Porc Noir de Bigorre, Foie Gras I.G.P. du Gers chaud en croute de Truffes. Chips de pain doré à l'huile de truffe et salade d'herbes.

Dos de Maigre de nos côtes en viennoise de conté Grande Réserve et fines herbes.

Shiitakés et champignons de Paris en tarte fine, jus de volailles à la Truffe et compotée d'oignons au vin blanc moelleux du Domaine de Mirail.

Porc Duroc de la Ferme des Bernons en 3 façons et jus de daube à la truffe.

Le carré rôti et fumé sur braise, la poitrine confite, le boudin pané

Mousseline de topinambours, éclats de marrons et cubes de butternuts poêlés au beurre moussieux parfumé au thym.

Confit de pommes et crémeux caramel au beurre demi sel sur un biscuit au thé,

crème frangipane au citron. Crème anglaise à l'amande grillée.

A RESERVER AU 05 62 62 63 29 AVANT LE 7 FEVRIER MERCI