



MENU SAINT VALENTIN

75€ (servi uniquement le 14 Février au soir)

Bouchées d'apéritif

~ ~ ~

*Gambas sauvage fumée et snackée, émulsion de carapaces
Coulis de mangue monté à l'huile d'olive.*

~ ~ ~

*Foie Gras de Canard du Gers mi-cuit et effiloché de cuisse parfumé à la Truffe
Pain de mie bio toasté au beurre salé et romarin, compotée d'oignons caramélisés.*

~ ~ ~

*Dos de Maigre de nos côtes cuit sur la peau et son jus de volaille rôti à la Truffe
Demi panais confit au four, brunoise craquante de pommes de terre, noisettes et citron.
Mousse de lait fumé au foin.*

~ ~ ~

*Poitrine de Pigeon d'Anjou rôtie sur coffre et cromesqui de cuisses au Foie Gras
et champignons. Mousseline de butternuts à la vanille de la Réunion.
Minis légumes glacés aux zestes d'orange « chocolat ».
Jus de carcasse à la Truffe.*

~ ~ ~

*Entremet Vanille et Safran du Gers, cœur marmelade au citron sanguin sur un
biscuit au jaune d'œuf cuit et beurre demi-sel.
Glace au Poivre de Sichuan et tuiles de meringue.*