



Les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

## SAINT VALENTIN

Menu à 32€ Prix net sans boissons

### ENTRÉE

Raviole de foie gras de canard, consommé de bœuf  
Champignon Enoki petits légumes

OU

Crèmeux de fromage citron, ciboulette frais  
Saumon fumé crevettes roses  
Tuile de pain aux céréales coulis de persil

### PLAT

Plancha de filet de daurade escabèche  
De moules et coques Sacristain au chorizo

OU

Croustilles de ris de veau aux cèpes  
Petit jus corsé

### DESSERT

Puit d'amour crème vanille  
Glace chocolat

OU

Carpaccio d'ananas sauce passion  
Sorbet citron vert rocher coco

RÉSERVATION AU 05 62 61 10 11

