



menu de la saint-valentin

Terrine de foie gras du Gers mi-cuit, gelée acidulée de pommes granny-smith au romarin, caramel de cidre

-

Raviole au poivron doux, queues de gambas rôties, bouillon des carapaces au vin Côtes de Gascogne « Chambre d'Amour »

-

Quasi de veau des Pyrénées Lou Poutet, risotto snacké aux fèves, crème de panais, sauce parfumée aux morilles

-

Dôme chocolat blanc gingembre, cœur fondant passion sur un sablé breton

A EMPORTER - 54 €



**pour accompagner vos plats,
notre sélection de vins
à prix « cavistes » :**

en 75cl

Champagne brut De Lozey

34 €

Vin blanc moelleux Villa Chambre d'Amour

12 €

Vin blanc sec IGP Côtes de Gascogne
Domaine Chiroulet « Terres Blanches »

11 €

Vin rouge IGP Côtes de Gascogne
Domaine Chiroulet « Les Grandes Réserves »

21 €

Vin rouge AOP Pic Saint Loup
Domaine Desvabre « Les Drailles »

17 €