

Menu

SAINT VALENTIN



Cocktail maison (ou sans alcool) et Mise en bouche

ENTRÉE

♥ Tartare de Gravlax de Truite des Pyrénées
et de Dorade, wakamé et sorbet citron-basilic

ou

♥ Salade de gésiers, magret séché, cou farci
et copeaux de foie gras

PLAT

♥ Nage de St Jacques, Truite des Pyrénées
et d'Esturgeon de l'Adour, aux p'tits légumes

ou

♥ Jambonnette de poulet des Volailles du
Bruchoua farci aux dés de magret,
gastrique au Pilaho, Légumes de saison

DESSERT

♥ Tartelette citron-chocolat blanc meringué,
coulis de chocolat

ou

♥ Comme un trifle aux agrumes

39€ menu proposé samedi midi et soir

