

Le Menu Dégustation

Feuilletés variés

-

Mise en bouche

-

Ris de Veau aux Morilles façon Bressanne

-

Suprême de Pintade fermière
Sauce forestière

-

Baba Bouchon à l'Armagnac

35 € par personne

Le Menu Saison

Feuilletés variés

-

Mise en bouche

-

Terrine Maison

-

Civet de sanglier aux cèpes

-

Tarte citron meringuée

25 € par personne

Les 12, 13 et 14 Février



Remise de 20% sur notre carte des vins, à emporter

Le Menu Saint Valentin

Cocktail romantique
Tartare de Daurade aux 5 baies
sur mousseline du duo de Saumon

-
Pana cotta au Foie Gras, gelée de Floc Rouge

-
Gambas décortiquées flambées à l'Armagnac
sur fumé de Homard et flan de Saint Jacques

-
Ballotines de cuisse de Pintade fermière, duxelles de
champignon bardé à la poitrine de Porc noir de Bigorre
Farandole de légumes

-
Coeur de Chocolat de Tanzanie dans son enveloppe de
mousse de Framboise

35 € par personne