



**MENU SAINT VALENTIN**  
**80€ (servi uniquement le 14 Février au soir)**

*Bouchées apéritives et leur cocktail*

~ ~ ~

*Ceviche de Maigre à la mangue, piment et gingembre  
huile vanillée et pickles d'oignons rouges.*

~ ~ ~

*Raviole de Foie Gras et farce grasse parfumée à l'Ail Noir Biologique du Gers  
sur un pain de mie façon pain perdu à la Truffe,  
Champignons en fricassée et crus, velouté de cerfeuil tubéreux.*

~ ~ ~

*Dos de Lieu Jaune, viennoise à la Truffe et au Comté,  
fine purée de Haricots Tarbais au vinaigre de Xérès, écume de lard grillé et citron  
crème onctueuse de langoustines.*

~ ~ ~

*Suprême de Pintade Fermière farci d'un beurre à la Truffe et agrumes, poché dans un  
bouillon parfumé au Poivre de Sichuan du Gers et rôti. Palet frit de cuisses aux shiitakés,  
fines herbes et pignons de pin grillés.  
Tronçons de pommes de terre confites en étuvée et petits légumes aux zestes de clémentine  
Jus corsé à la Truffe.*

~ ~ ~

*Confit de Bananes au Combava et coulis passion sur un sablé à la Vanille.  
Crèmeux au Chocolat Grand Cru et fève de tonka grillée.  
Biscuit pailleté au pralin de noix de coco et sorbet exotique.*