



MENU SAINT VALENTIN

Bouchées apéritives et leur cocktail

~ ~ ~

*Carpaccio de Magret de Canard du Gers, Jus de Daube en Vinaigrette
Fines Herbes et Coulis de Betterave et Cassis.*

~ ~ ~

*Raviole Forestière au Foie Gras et Moelle,
Crème de Champignons infusée au Poivre de Madagascar Torréfié
Huile de Persil, Râpé de Truffes.*

~ ~ ~

*Dos de Maigre et Tartare « cuit » de Coquillages à l'avocat et kumquat
Mousseline de Choux Fleurs à l'Ail Noir Biologique du Gers
Marinière en Beurre Blanc au Safran.*

~ ~ ~

*Compression de Bœuf « confit » au Vin Rouge
Légumes glacés aux Zestes d'Agrumes, Pistou de Poireaux et Salade d'Herbes à la Truffe.*

~ ~ ~

*Brunoise de Clémentines et son Confit à la Vanille Fraîche
Crèmeux au Thé Fleur d'Oranger
Biscuit Moelleux sur un Sablé aux Brisures d'Amandes
Crème Anglaise au Maïs caramélisé.*