

ST VALENTIN

VENDREDI 14 FÉVRIER AU SOIR

55€

Apéritif :

menu complet

Gasco'High Ball

& Focaccia maison à l'esturgeon fumé

Mise en bouche :

Tataki de magret de canard

condiment de Potimarron & pétales de foie gras

Entrées :

Œuf bio poché

Mouillette à la truffe noire du Gers

Sabayon au Floc blanc, crumble de fromage de Lupiac

Plats :

Faux filet de Bœuf grillé au feu de bois

À partager : 450g de faux filet de Bœuf du Gers, grillée au feu de bois, jus de boeuf aux morilles & à l'Armagnac, écrasé de pommes de terre & poêlé de légumes persillées

Desserts :

1 Passion à partager

Dacquoise aux noisettes "Carayon", mousse au chocolat au lait et cœur coulant aux fruits de la passion

.....
POSSIBILITÉ DE RÉSERVER VOTRE MENU POUR LE SAMEDI OU LE DIMANCHE