

Menu de la St Valentin

Le 14 Février 2018



Le Cocktail « Cupidon » et les Patiences Salées



*Les Cannellonis de Langoustines et Saumon Fumé,
Semoule Onctueuse, Parfumée aux Epices, Dés de Courgette et Avocat,
Blinis de Pomme de Terre, Chantilly de Caviar de Hareng*



*La Tranche de Bar en Ecailles de Truffe et Céleri,
Risotto Fondant au Parmesan et Mascarpone,
Poudre de Jambon « Bellota » et Crème de Laitue*



*Le Filet de Veau et Joue Moelleuse, Polenta à la Truffe de Châteaubernard
Fine Purée de Potimarron rappée de Fève de Tonka*



La Compote de Pomme, Vin aux Epices façon Sangria au Siphon



*La Pastilla Croustillante au Chocolat et Fruits Secs, Poivre Timut,
Posée sur une Etuvée Poire et Mandarine*



Café et Mignardises

Menu à 69 €

ou

Menu à 84 € « Accord Mets et Vins »

Côte de Gascogne « Domaine de Pellehaut » et Sud-Ouest « Buzet »