

Menu de Fête de Saint Valentin 65€/pers.

L'Apéritif endiablé de Valentine!

Cocktail à base de Maurin quina (griotte, amande) et champagne Deutz classic



Nos entrées au choix

Duo de foie-gras de canard pressé et rôti, jeunes pousses, tuile aux noisettes

Duck « foie-gras » hot and cold, salad, hazelnut craker

Œuf cocotte à la truffe noire du Périgord et ses mouillettes

Egg cooked with truffles and cream, little toasts

Fruite fumée du Pays Basque, blinis à l'aneth, crème acidulée au yuzu

Smoked trout of Pyrennées, dill pancake, yuzu cream

Nos plats de résistance au choix

Belle sole façon meunière (environ «300g»)

Fish cooked in butter and lemon

Magret de canard rôti, servi rosé et sauce au foie-gras

Duck filets roasted and foie-gras sauce

Poule au pot d'Henri IV à ma façon

Henri IV chicken pot pie in my way

Nos douceurs au choix

Crème brûlée à la truffe et vanille bourbon

« creme brulee » with truffle and vanilla

Savarin au Pousse-Rapière et à l'orange

Special cake with cream, Armagnac liquor and orange

Larme de Valentin au chocolat...

Chocolate Valentin's tear

Toutes les entrées et plats SONT PREPARES SANS GLUTEN (sauf toasts et mouillettes)

merci de nous dire vos allergies avant de commander.

Nous proposons des pains portion sans gluten : 2,50€ le pain portion.

Our dishes are gluten free without toast,
please let us know our allergys before order.

We propose you portion bread without gluten : 2,50€ portion bread

