

Menu de la Saint-Valentin

Servi le 14 février au dîner

Menu à 5 temps : 79 € par personne

Apéritif

Coupe de champagne

Entrée

Pâté en croute maison

Farce de porc et foie gras, parfumée à l'Armagnac et au Cognac, raisins secs et pistaches

Poisson

Filet de truite des Pyrénées rôti

Beurre d'amande aux amandes effilées, risotto de sarrasin, brunoise de poire fraîche et émulsion au sarrasin

Viande

Côte d'agneau de l'Aveyron grillée

Salsifis rôtis au beurre et à la truffe, purée de salsifis, truffe fraîche râpée

Pré-dessert

Chocolat à partager

fruit de la passion

Dessert

Poire confite au vin rouge et à la badiane

glace vanille et crème mascarpone

Valentine's Day Menu

For dinner on Saturday, February 14th

5 courses menu: 79€ per person

Aperitif

Glass of champagne

Starter

Homemade pâté en croûte

Pork and foie gras stuffing, flavoured with Armagnac and Cognac, raisins and pistachios

Fish

Roasted Pyrenean trout fillet

Almond butter with flaked almonds, buckwheat risotto, diced fresh pear and buckwheat emulsion

Meat

Grilled Aveyron lamb chop

Salsify roasted in butter and truffle, salsify purée, grated fresh truffle

Pre-dessert

Chocolate to share
passion fruit

Dessert

Poached pears, in red wine and star anise
vanilla ice cream and mascarpone cream