



Notre menu Gourmet et Dégustation Saint Valentin 2018



La délicate mise en bouche

**La Terrine de Foie Gras de canard Gersoises mi-cuit
Farcit au pruneau & Bas Armagnac VSOP Delors**

Ou

**Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques
Au vinaigre de citron vert et fruit de la passion**



*Vin BIO conseillé : IGP Pays d'Oc Blanc Fruité – Domaine de la Dourbie - Maria Nostra
Sauvignon & Chardonnay*

Pastilla de Daurade Royale, fenouil et ricotta

Vin conseillé : IGP Val de Loire blanc Sec – Domaine de la Hallopière – 100% Chardonnay

Ou

Magret de canard et écrasé de pomme de terre Agatha

Sauce velouté au jus de canard & aux éclats de pistache



Vin BIO conseillé : AOP Languedoc Rouge – Domaine de La Dourbie – Marius – Syrah & Cinsault

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Ou

Tendre délice aux 3 Chocolats

Menu Gourmet.....	44€ ttc
Menu accords mets et vins.....	54€ ttc
Menu accords mets & vins & une coupe de champagne.....	60€ ttc

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made



Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. **Prices including French taxes.**