

# Menu de la Saint Valentin

34.50€



*Blanc pétillant Myrtille accompagné de son amuse bouche*



*Terrine de poisson avec sa sauce cocktail*

*Ou*

*Croustade de pomme au foie gras frais*



*Médailillon de lotte au tonka et sa langoustine craquante*

*Ou*

*Tournedo Rossini avec son escalope de foie gras de canard et petit jus de truffe noire*



*Assortiment de fromages du Val d'Azun , bouquet de mesclun*

*(Brebis et vache de la ferme Cazaux ou Etchebarne)*



***Entremet gourmand***

*Saveur des îles : dacquoise coco, confit ananas mangue, crémeux ananas, crème bavaroise à la noix de coco*

