



Menu Saint-Valentin

Entrée

ceviche de bar épicé, guacamole, croustons au sésame
saumon d' écosses label rouge maison, émincé de chou-fleur et citron
salade de tourteau, sucrine et vinaigrette épicée
foie gras maison, chutney de betterave

Plat

tataki de saumon d' écosses label rouge au sel fumé, gingembre et concombre
cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, purée de panais
foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette
filet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison **+10€**
alcazar bowl riz rond semi-complet, saumon d' écosses label rouge, sauce ponzu,
potimarron, concombre, écrasé d' avocat sauce pimentée
ravioles aux champignons, roquette
suprême de volaille fermière du gers rôti, purée de pomme de terre au basilic

Dessert

pavlova, fruits de la passion
tarte aux pommes
mousse au chocolat
millefeuille, crème vanillée et framboises
carpaccio d' ananas rôti aux épices, sorbet mangue

65€ par personne

Entrée plat ou plat-dessert+ 1 coupe de Champagne Perrier-Jouet Brut

80€ par personne

Entrée-plat-dessert + 1 coupe de Champagne Perrier-Jouet Brut

Jeudi 14 Février



le balcon

2019