

Saint valentin au Jarrousset lundi 14/02/22

Champagne Bonnaire blanc de blanc et quelques salés

L'amuse bouche du jour

Crémeux de topinambour, pépites de foie gras et râpé de truffes melanosporum

Domaine Castera Jurancon sec famille Lihour 2018

Pigeonneau cuit en croute, jus court, cocotte de légumes à partager

Domaine des Fonds « la madone » Fleurie 2015

Le plateau de fromage d'Auvergne et d'ailleurs Domaine des Fonds « la madone » Fleurie 2015

Biscuit amande, cœur coulant chocolat weiss

Menu à 45 euros (sans les boissons)
Menu accord mets et vins 69 euros

Nombre de places limitées , merci de réserver au 04 71 20 10 69

Jérôme Cazanave



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.