

Saint-Valentin

un plaisir à partager ...



280 € ttc/pers. hors boissons

Soirée du 14 Février 2018

Chef de Cuisine, Alain Pégouret

A déguster en apéritif

Pomme d'amour au foie gras
Toast Melba Truffé
Langoustine croustillante au basilic



Mise-en-bouche

Bar en ceviche, radis en aigre-doux, noisette et gelée de 'granny-smith'

Entrée

Asperge verte en velouté glacé, caviar, perlines de Lulo gingembre, panna cotta à la citronnelle

Poisson

Saint-Jacques truffées cuites à la vapeur, pleurotes et nage onctueuse au Chardonnay

Viande

Agneau de lait des Pyrénées grilloté aux pignes de pin, pomme de terre à la cendre

Dessert

Cristalline de fraises des Bois, fraîcheur pamplemousse, crème légère au coquelicot

Service du dîner : de 19h30 à 22h30.
TVA 10 % - Prix nets - Service 15 % sur les prix H.T. compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande