

Menu de la Saint-Valentin

SAINT JACQUES

Noix de coquille Saint Jacques tiédie,
cresson des fontaines et caviar d'Aquitaine.

POULPE ROC DE FRONTIGNAN

Rôti au lard de colonata, betterave fumée
et jus au vinaigre de fruits rouges.

LANGOUSTINES

Saisies à la plancha, mousseline de céleri rave
à la vanille de Madagascar, jeunes pousses d'épinards.
Jus des têtes corsé.

LOUP

Médailillon de loup de mer en écailles de paris blancs.
Brocoli et chou kale aux coquillages.

BOEUF

Filet de boeuf grillé au barbecue, moelle et condiments.
Compression de courge butternut et sabayon au vinaigre
d'estragon. Jus corsé à la truffe noire.

FRAICHEUR

Ananas et noix de coco, meringue acidulée.

CHOCOLAT

Sphère craquante au chocolat grand cru
«Valrhona» Manjari 64%, biscuit noisette et crémeux passion.
Sorbet basilic pourpre.

Accord mets et vins 89€

150€ TTC PAR PERSONNE
HORS BOISSONS

Menu de la Saint-Valentin

SAINT JACQUES

Noix de coquille Saint Jacques tiédie,
cresson des fontaines et caviar d'Aquitaine.

POULPE ROC DE FRONTIGNAN

Rôti au lard de colonata, betterave fumée
et jus au vinaigre de fruits rouges.

LOUP

Médailillon de loup de mer en écailles de paris blancs.
Brocoli et chou kale aux coquillages.

BOEUF

Filet de boeuf grillé au barbecue, moelle et condiments.
Compression de courge butternut et sabayon au vinaigre
d'estragon. Jus corsé à la truffe noire.

CHOCOLAT

Sphère craquante au chocolat grand cru
«Valrhona» Manjari 64%, biscuit noisette et crémeux passion.
Sorbet basilic pourpre.

Accord mets et vins 65€

120€ TTC PAR PERSONNE
HORS BOISSONS