

Menu Spécial Saint-Valentin

1 4 F É V R I E R 2 0 2 4
6 É T A P E S | 1 8 0 €



Mise en bouche

Gambas en cuisson lente

Butternut et avocat, vinaigrette au jus des têtes,
caviar d'Aquitaine

Œuf parfait

Crèmeux de pomme de terre Ratte, sauce Périgueux

Saint Jacques

Dorées, pressées d'endives, croûte de noisettes,
jus de barde et œufs de truite

Filet de boeuf

Artichaut et échalote, sarrazin croustillant,
salade d'herbes, jus réduit

Thé Earl-Grey

Biscuit madeleine, Crème glacée Earl-Grey,
gel de miel, bergamote

Cœur à partager

Chocolat, Caramel, praliné

Mignardises