



Menu de la Saint Valentin

65€ par personne hors boisson

Les grignotages :

Velouté de topinambour et crumble aux noix

Cube de truite en gravlax et raifort

Langoustine en tempura

Mise en bouche :

Œuf toqué à la truffe noire du Périgord

Coquillages en terre et mer:

Carpaccio de Saint Jacques et betterave rouge, noisettes torréfiés.

Foie gras « sucré salé »

Foie gras de canard mi cuit, poire fondante et grué de cacao.

Le veau corsé

Grenadin de veau juste rosé, pomme de terre bouchon farci au lard de Collonatta, jus de veau corsé.

Fromage :

Saint Félicien à la truffe noire du Périgord et pousse de mâche

Chocolat mangue passion :

« Tube chocolat » et mousse légère à la vanille bourbon, mangue caramélisée, sorbet passion.

Mignardises

Menu unique servi le 14 février au soir