



## Menu de la Saint Valentin

70€ par personne hors boisson

90€ avec accord met-vin en 4 verres.

### Les grignotages :

Crème de choux fleur et trappe d'Echourgac.

Club sandwich : truite gravelax et avocat.

Cromesquis de queue de bœuf et fruits secs.

*Cocktail de l'Escapade : Vouvray, sirop de mûre, crème de mûre, limonade.*

### Mise en bouche :

Tourteau en rémoulade, céleri et pomme Granny Smith.

### Foie gras :

Foie gras de canard mi-cuit, mangue « avions » rôtie et en vinaigrette pour une foccacia à la noisette.

*Un verre d'AOC Lirac Domaine Jocelyn Raoux 2018*

### Poisson-orange :

Médaille de lotte nacrée, salsifis glacées à l'orange, pulpe de carotte et beurre d'agrumes.

### Le bœuf limousin :

Filet de bœuf limousin sauce Albufera, gnocchis de pomme de terre au parmesan, rôtis, jus corsé et truffe noire du Périgord.

*Un verre d'AOC Côtes de Bergerac, Château Tour des Gendres « La Gloire de mon Père » 2017.*

### Trois fromages trois accompagnements :

Saint nectaire fermier et compotée de poire conférence.

Cabécou du Périgord et gèle de vin chaud.

Morbier et jus de viande.

### Chocolat-ananas :

Sphère chocolat pour un ananas caramélisé, sablé au poivre de Timut, sorbet ananas vanillé et coulis exotique.

*Coupe de champagne Laurent Aubriot*

### Mignardises.