



Menu Saint Valentin

74€ par personne hors boisson.

94€ avec accord mets-vins en 4 verres.

Les grignotages :

Pulpe de brocoli et truite gravlax.

Cannelé au comté et jambon

Cromesquis de bœuf et confit d'oignon.

Cocktail de l'Escapade.

Foie gras :

Foie gras de canard mit cuit, gel de passion, brioche aux fruits secs et marmelade d'ananas
au poivre de timut.

IGP Côtes du Lot, Le Chenin de Mercuès 2020.

Crustacée :

Langoustines rôties, arancinis, pulpe de carotte au carvi et émulsion safran.

La pintade truffée :

Suprême de pintade contisée au beurre de truffe, pommes dauphine à la noisette, pulpe de
betterave et truffe noire du Périgord.

AOC Côtes de Bergerac, Château Montdoyen « Etat d'Esprit » 2018

Le fromage :

Coulommiers truffé, foccacia tiède, truffe noire du Périgord, mâche en vinaigrette.

Entremets :

Notre mont blanc en buchette, marron glacée, tuile de meringue, gel de châtaigne et glace
aux petits suisses vanillés.

Coupe de champagne Laurent Aubriot.

Mignardises.

Menu unique servi le 14 février