



MENU DE LA SAINT VALENTIN 14 FEVRIER 2019

110€ par personne
(hors boissons)

- POUR COMMENCER -

Le tourteau

Servi en gelée, chou-fleur, clémentine et pomme verte.

- ENTREE -

Le foie gras de canard

Servi en terrine, condiment exotique, noix de coco et truffe.

- POISSON -

La dorade grise

Saisie, potimarron cuit doucement, châtaigne et sauce diable.

- VIANDE -

Le pigeon des costières

Rôti, topinambour, épinard et sauce truffe.

- FROMAGE -

Le fromage de Maître Vergne

Poire confite au caramel de coriandre, pain d'épice.

- DESSERTS -

Le cœur

Biscuit Emmanuel, mousseline de framboise parfumée à la rose cristallisée, sorbet litchi.

Tarifs nets TTC