

Menu St Valentin



Coupe de Champagne et Amuse-Gueules



*Mise en Bouche : Tataki de Thon, Guacamole,
Crèmeux pamplemousse et sa tuile de Riz soufflé*



*Raviole Magique aux Légumes croquants,
Consommé de Bœuf légèrement épicé et son Foie Gras Poêlé*



St Jacques Snackées, beurre de cidre, embeurrée de noix et câpres Frits



*Viennoise de Saint Pierre, Salade de Radis noir,
Fine Purée de poivrons Rôtis, écume de citron vert*



Tendre Veau cuit à l'os, tartelette aux légumes d'hiver, Spoon d'herbes fraîches



Blanc mangé de chèvre du Langon, Roquette, Gremolatta et Perles de coing



*Variation de Pomme et Kiwi, Pickle, mousse et crèmeux,
Soupçon de Grand cru Valrhona, Fraîcheur Pomme acidulée*



Menu à 82 euros