

Menu Saint Valentin

Menu unique au diner
du vendredi 13 février,
déjeuner et diner du samedi 14 février

en 6 services
112 euros

accord mets & boissons
49 euros

Mises en bouches

-

Foie gras de canard des Landes

poché dans un bouillon de canard fumé,
nuances asiatiques et échalote noire

-

Poisson de ligne selon la criée & Caviar

le filet juste nacré, millefeuille fondant de céleri,
beurre blanc, citron brûlé et caviar de Dordogne

-

Cochon noir de Bigorre

le filet mignon en basse température,
cerfeuil tubéreux confits, fine mousseline de
châtaignes, cédrat et jus de viande réduit

-

Chariot de fromages affinés

Brillat Savarin truffé par nos soins,
gouda truffe & brebis truffe,
mâche et brioche feuilletée

-

Kiwi

acidulé, mousse de fromage blanc et koso kiwi

-

Chocolat-Passion

mousse au chocolat 64%,
biscuit moelleux Maroni, confit fruit de la
passion au gingembre, praliné et sorbet passion

-

Mignardises