



Dîner de la Saint-Valentin

Samedi 14 février

230 euros - Hors boissons

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

L'oursin au crabe et caviar

Saumon gravlax au céleri croquant et pomme verte

La gelée chaude de bœuf au foie gras

À table

La noix de Saint-Jacques en trois préparations, chaud, froid, soufflé

La fine tarte de langoustine saisie minute, royale de leur jus,
gel raisin et citron, purée d'amande

L'émincé de truffe noire, confit de potimarron aux noisettes,
raviole coulante de maïs, écume de truffe

Le filet de turbot farci aux herbes et calamar,
purée de petit pois et jus safrané en émulsion, tempura de calamar.

Le sorbet champagne

La noisette d'agneau d'Occitanie rôtie à l'estragon,
pressé de blettes, carottes glacées, croquette de crémeux semoule,
jus de déglacage.

Le brie préparé par nos soins à la truffe

La douceur de framboise à la verveine

Le cœur chocolat passion, lait à la vanille, sorbet passion.

