



MENU ST VALENTIN | 80€

Amuse-bouche



Escalope de foie gras du Gers poêlée, pomme dans tous ces états,
tuile de pain aux fruits secs et son éclat de diamant noir
Gers Foie Gras escalope, declination of apple, dried fruit crisp bread, truffle flakes



Langouste rôtie au beurre mousseux, douceurs des îles au vinaigre de Venise
Roasted lobster in a foam butter, Venetian vinegar



Fraicheur de pamplemousse comme le pont des Arts et son rubis brut
Grapefruit granita with pomegranate



Bœuf fumé au Genièvre, herbes sauvages, jus à la truffe du Périgord
Juniper smoked beef, wild herbs, Périgord truffle jus



Douceur craquante au chocolat, crémeux aux agrumes,
mousse vanille et streusel noisette
Chocolate ball, citrus cream, vanilla mousse, hazelnut streusel

Nos menus peuvent évoluer selon les arrivages et retours du marché
Menus may vary depending on market availability