

MENU SAINT VALENTIN

Prix nets / par personne :

4 Plats : 110 €

AMUSE-BOUCHE



LE FOIE GRAS DE CANARD

Servi poêlé de la Ferme du Bouyssou, jus d'un pot au feu relevé à l'Avèze
Pan-fried duck foie gras from Bouyssou farm, spicy jus with Aveze



LE CAVIAR ROYAL DE LA MAISON PETROSSIAN

Accommodé d'un poireau rôti puis confit,
Relevé à l'anguille fumée, sauce mousseline
The royal caviar from Petrossian, accommodated with a roasted and confit leek
Smoked eel, mousseline sauce



BELLE NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE GRILLEE

Velours d'artichaut à la truffe et son jus de bardes
Grilled scallops in truffle creamy artichoke and jus



DOS DE BICHE CUIT DELICATEMENT AU PARFUM DE BAIES ROSES

Légumes d'Antan à la truffe noire mélanosporum
Doe back delicately baked with rose bay perfume,
yesteryear vegetables with black melanosporum truffle



VIEUX SALERS AFFINE PAR LA MAISON MARTY

Craquant feuilleté et orange en marmelade
Refined old Salers by Marty, crunchy puff pastry and orange in marmalade



CRAQUANT AU CHOCOLAT

Crémeux subtilement truffé
Crispy chocolate, subtly truffled creamy

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception