

MENU SAINT VALENTIN



DÎNER DU SAMEDI 12 FÉVRIER 2022

TARTARE D'HUITRE ET ST JACQUES, FINE FEUILLE DE SARRASIN
FOIE GRAS DU GERS CONFIT ET GARNITURE D'UN POT AU FEU



LANGOUSTINE SNACKÉE SERVIE FROIDE, CAVIAR OSCIÈTRE ET
CRÈME NOISETTE, CÈLERI BRANCHE ET CITRON CONFIT



MOUSSEUX DE POMMES DE TERRE, VIEUX RODEZ ET NOISETTE
RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE ET JAUNES D'ŒUFS CONFIT



HOMARD MARINÉ PUIS RÔTI, ESPUMA "DASHI/CITRONNELLE"
CHOU-VER EN MAKI, AGRUMES DE CHEZ "BASTELICA"



PIGEON RÔTI AUX ÉCLATS DE NOUGAT, CUISSE CONFITE AUX 5 BAIES
CÈLERI RAVE, CONFIT D'ANANAS ET RÂPÉ DE CITRON VERT



PRE-DESSERT



MERINGUE CROUSTILLANTE ET CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC
TARTARE ET GEL LITCHI, SORBET TAGÈTE

Prix du menu: 150€/personne hors boissons

Un acompte sera demandé

05.34.26.43.44