

## **LE GRAND MENU DE LA SAINT-VALENTIN**

**(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 et 21h00)**

**ÉMINCÉE DE LANGOUSTINES AU CAVIAR D'AQUITAINE,**  
Emulsion à la Mandarine et Huile d'Olive

**LOUVINE DE NOS CÔTES AU FOUR,**  
Marinière de Coquillages à l'Estragon, Purée de Choux-Fleurs et Choux-Fleurs Multicolore

**FOIE DE CANARD PÔÉLÉ A LA TRUFFE MELANOSPORUM FRAICHE,**  
Poires Comice au Merlot Confit, Jus à la Truffe

**PIGEON DE CHEZ DUBLANC A MAGESCQ RÔTI,**  
Les Cuisses Laquées aux Truffes, Carottes Glacées et Petit Pois Frais, Sauce au Vin de la Petite Lagune

**BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES,**  
Petite Salade aux Noix d'Ici

### **DESSERT**

**TARTELETTE DE RIZ SOUFFLÉ,**  
Vanille Grillée et Miso, Dôme Crèmeux au Riz Vanillé et Glace à la Vanille

CE MÊME MENU VOUS EST PROPOSÉ AU PRIX DE **185 € PAR PERSONNE**

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*