

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 Crémeux 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.*