

MENU SAINT VALENTIN 2025

Dégustation en 7 actes
vendredi 14 février soir
samedi 15 février midi et soir
dimanche février 16 midi

65,00 €



Mise en bouche : La Saint Jacques sur une frangipane citron, "spoom" de corail et poutargue



Le foie gras de canard des Landes, poché au vin de Bordeaux, pommes sandria, arlette noisette



Lotte dorée au curry, dieppoise de coquillages, chou-fleur, écume main de Bouddha



Magret de canard, pralines, poivre kampo, pressé pommes de terre cêpes, jus Banyuls, poire-chicorée



Pré-dessert : Granité "Spritz-mandarine"



Gourmandise champenoise aux biscuits roses de Reims



Mignardises : tuiles amandes, chocolat, financier