



MENU SAINT VALENTIN

Sur réservation uniquement
Le vendredi 14 février et samedi 15 février 2020 inclus

LA LANGOUSTINE

Rôtie à la feuille de citronnier et son biscuit

LA LOTTE

Cœur au chorizo doux, émulsion à la feuille de mâche

LA VOLAILLE

Fermière de Souraïde en croûte de pistache, salsifis confits et pommes soufflées

LE FROMAGE

Nougat de brebis aux fruits secs

LE LITCHI

Et le Champagne rosé

L'ORANGE ET LE GINGEMBRE CONFIT

Chantilly au chocolat blanc à la vanille de Tahiti

110 €/PERS.

Prix net, Service compris, hors boissons