

LE GRAND MENU DE LA SAINT-VALENTIN, 170.

EN AMUSE-BOUCHE

Bonbon de Ris de Veau au Jus Truffé

-

FINES LAMELLES DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU KIWI D'ICI,
Poivre Fumé et Caviar d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,
Confit de Mandarine, Crémeux au Jerez

-

LOUVINE DE PÊCHE CÔTIÈRE, FRICASSÉE DE MINI FENOUIL EN PAPILOTE,
Haricots de Mer et Jus de Coquillages Truffé

-

CAILLE ORTOLAN DE CHEZ DUPLANTIER COMME UN PHITIVIER,
Émincées de Potimarron Rôtis, Sauce Périgueux

-

Pré- Dessert

Champagne et Fraises

-

Dessert

ELIXIR POMELO, JASMIN, ROSE, NOIX DE COCO
Baies des Bataks

CE MÊME MENU VOUS EST PROPOSÉ AU PRIX DE 220€ PAR PERSONNE AVEC UNE BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE **HENRIOT « BLANC DE BLANCS »** POUR DEUX.

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