

Menu de la Saint-Valentin

Mardi 14 février 2023

Quelques bouchées apéritives

Oeuf Bio

Cuit à la coque puis fumé/ Mouillette à la tome fraîche/ Vieux cantal

Endive

Crue et marinée/ Truffe tuber mélanosporum/ Boeuf séché

Truite arc en ciel

En pétales/ Betterave rouge/ Caviar osciètre/ Crème acidulée

Salsifis

Glacé de son jus/ Poitrine de porc/ Pamplemousse

Pintade

Le suprême poché, la cuisse braisée/ Choux de Bruxelles/ Vin de voile

Noisette

En soufflé chaud/ Cigarette croustillante farcie au praliné

Lentilles blondes

Confites/ Confiture de cynorhodons/ Crème glacée au lait cru

Bouriolle

Comme une gaufre/ Chocolat au lait/ Foin

160€ par personne hors boisson