

Menu de la Saint-Valentin 2019

à 70 euros (hors boissons)

Amuse bouche autour de la truffe :

Œuf toqué

Mousseux de topinambours

Tartare de Saint-Jacques

* * *

Langoustine juste saisie sur un tartare de langoustines,
bouillon de coquillages et de crustacés aux saveurs d'Asie

* * *

Filet de turbot, tapenade d'huîtres, émulsion citronnelle,
coulis de cresson et rouleau de pommes de terre confit au beurre demi-sel

* * *

Ossau-Iraty et cerise noire, sablé noisettes

* * *

Crèmeux vanille et praliné, mousse yaourt, gelée aux agrumes
et noix de pécan caramélisées

* * * *