

Menu de la Saint-Valentin 2025

Dîner du 14 Février

98 € / personne

Hors boissons



Mises en bouche.

Le diamant noir :

Helianti à la truffe noire melanosporium.

Sabayon au café, condiment verjus.

La perle :

Saint-Jacques snackée dans son écriin, fumet des barbes, touche de vanille.

L'osmose :

Le canard de chez Burgaud, le filet rôti, jus réduit, pomme de mer, croustillant d'une effilochée, condiment praliné noisette/chipotle.

Petit puit de chaource à la truffe.

Prédessert.

