



La Gentilhommière

MENU SAINT VALENTIN

COCKTAIL

Champagne, liqueur de mandarine, zestes de bergamote

MISE EN BOUCHE

Chou renversé, crème d'Espelette, oeufs de truite

ENTRÉE

Gravlax d'esturgeon, crème de caviar, huile d'olive infusée à la bergamote

POISSON

Saint Jacques grillée, velours de céleri, sauce vierge de céleri à la truffe noire du Périgord

VIANDE

Suprême de pintade, tourbillon de pomme de terre et butternut au beurre d'escargots

DESSERT

Charlottine à partager au biscuit rose, crème diplomate au champagne, stracciatella de fruit de la passion, confit de mangue

MIGNARDISES

Guimauve à la rose
Truffe chocolat et noix de coco

95€

Prix net, service compris

