

Menu Saint-Valentin (85€)



• PRÉMICES •

“Sur le thème chasse, cueillette et pêche locale”

• LA SAINT-JACQUES •

Tarte fine de Saint-Jacques fumée, cerfeuil tubéreux,
citron, caviar

• LE CÉLERI •

Le céleri du “Palais Fermier” travaillé en milanaise, sabayon au vieux parmesan,
sauge et râpé de poutargue

• LE LIEU JAUNE •

Lieu jaune de ligne au cresson de source, gnocchis de pomme de terre,
émulsion de coquillage

• LE PIGEONNEAU •

Pigeonneau d'Onjon travaillé dans son entièreté, betterave et
choux pak choï, jus de sang végétal

• FROMAGE (supplément 12€) •

• LA PAVLOVA •

Pavlova pamplemousse / citron / mandarine / crème matcha /
poivre timut / meringue / sorbet agrume

• L'APHRODISIAQUE •

Chocolat / gingembre / caramel / fleur de sel / citron vert / sablé chocolat /
éponge chocolat / sorbet gingembre

• MIGNARDISE •

Cake passion à partager

