



Menu de la St Valentin

Mises en bouche

Le Choux Fleur

En taboulé multicolore au vinaigre aigre doux de datte de Jean Marc Mongotéro
En mousseline au champagne et crème fouettée au pain brûlé
Pointe de caviar Jasmin d'Aquitaine

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En mikado pané au pavot et aux 5 sésames
Macaron de condiments Thai, mangue et vanille

La Noix de St Jacques

En croûte de noisette et beurre ½ sel
Crème de butternut, graine de courges torréfiées et champignon snacké

La volaille

Le suprême farci aux morilles, la peau croustillante aux épices
Sauce vin jaune & légumes oubliés

Plateau de fromages affinés

Assiette Gourmande de Douceurs du Poisson d'Or

Prix / Personne : 65 € (formule sans fromage) 75 € (formule avec fromage)

* Prix net, taxes et service compris. Boissons non comprises.

