

Menu de la Saint Valentin

MISES EN BOUCHE

LE TOURTEAU

Rafraîchi au citron vert, daikon, pomme Granny Smith, persil, céleri branche et mayonnaise à l'estragon

LE FOIE GRAS

Foie gras frais de la ferme de Phalange, pleurotes glacées au jus, consommé de champignons et purée d'épinards fumée au bois de hêtre

LE MERLU

Merlu de ligne de Capbreton cuit à la vapeur douce, feuilles de kaffir, condiment citron noir, choux-fleurs, oursins, coquillages et fleur d'oranger

LE VEAU

Quasi de veau de Monsieur Monteil en croûte d'herbes, la betterave en jeu de textures, poudre d'hibiscus et jus de veau infusé au tamarin

LE PAMPLEMOUSSE

Variations autour du pamplemousse, du litchi et de la rose

LE CHOCOLAT

Chocolat Mayan red 80 %, cerise amarena, vanille de Tahiti et sarrasin

DOUCEURS SUCRÉES

Prix du menu : 120€

Avec accord mets et vins: 160€