

Menu St Valentin



Coupe de Champagne et Amuse-Gueules



*Mise en Bouche : Coup de Cœur pour Deux
Gravlax de Saumon, Caviar d'Aquitaine et Sablé Citron Confit*



*Huîtres de Beauvoir sur Mer Marinées, Salpicon croquant, Sucette de Foie Gras de
canard au Torchon et son Confit d'Echalotes*



*Tartine de Langoustines Rôties, Sésame Doré, Fine Purée Carottes-Curry,
Mousseuse d'Etrilles*



Sole Filet, Viennoise de Chorizo, Crémeux Topinambour et noix, Lecitine de noix



*Porcelet Ibérique rôti, Mousseuse et Raviole de Champignons des bois,
Réduction de Porto Vintage*



*Panna Cotta de Chèvre du Bocain, Copeaux de Tomme Ossau Iraty,
Salade de Caractère*



Douceur des Valentins



Menu à 81 euros