



MENU DE LA SAINT-VALENTIN – 95€/PERS
ACCORDS METS ET VINS – 45€/PERS

Canapés

Cerfeuil tubéreux et diamant noir
Pain soufflé frit, caviar et citron noir d'Iran
Croquette de crevettes grises, émulsion de Cognac de la Maison Bourgoin

Amuse-bouche

Velouté de lentille verte, crème crue, lard croustillant

Petit chou-fleur confit au beurre de cacao, écailles de truites confites de la Maison Bellet
Crémeux de jaune au miso, caviar de la Maison Neuvic
Vinaigrette fumée et huile à la feuille de chou

Côte de veau
Sauce périgourdine à la truffe
Légumes « racine », cresson de fontaine et raviole au fenugrec

ou

Turbotin
Sauce périgourdine à la truffe
Légumes « racine », cresson de fontaine et raviole au fenugrec

Glace au persil et lait entier de la ferme du Paupiquet

Topinambour du potager, café et tournesol