



Menu Saint-Valentin 84€  
Disponible pour le Dîner du 14 février

## Mise en bouche

Carpaccio de Saint-Jacques,  
pickles de betterave, huile d'olive citron et gel poivre de Jamaïque.

## Entrée

Raviole de foie gras de canard du Gubernat,  
consommé de canard infusé à l'oignon brûlé, brunoise de légumes potager.

## Plat de poisson

Filet de lotte bardée au lard Colonnata,  
risotto de pâtes onctueux au parmesan, émulsion infusée au lard.

## Plat de viande

Mignon de veau en croute persillée,  
gratin de macaronis, farce de cèpes crémeuse, mini légumes glacés au jus de viande.

## Fromage

Siphon chaud de brillât savarin,  
cromesquis griotte et poivre-verveine.

## Dessert

Entremets à la vanille de Madagascar,  
pécan en déclinaison sablé et crémeux-praliné, tuile croustillante.

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



Menu Saint-Valentin 99€  
Disponible pour le Dîner du 14 février

## Mise en bouche

**Carpaccio de Saint-Jacques,**

pickles de betterave, et lamelles de truffe noire du Gard,

huile d'olive citron et gel poivre de Jamaïque.

## Entrée

**Ravirole de foie gras de canard du Gubernat truffé,**

consommé de canard infusé à l'oignon brûlé et à la truffe, brunoise de légumes potager.

## Plat de poisson

**Filet de lotte bardée au lard Colonnata et contisée à la truffe du Gard,**

risotto de pâtes onctueux au parmesan, émulsion infusée au lard.

## Plat de viande

**Mignon de veau en croute persillée,**

gratin de macaronis, farce de cèpes crémeuse,

mini légumes glacés au jus de viande et lamelles de truffe noire du Gard.

## Fromage

**Siphon chaud de brillât savarin,**

cromesquis à la crème de truffe et poivre-verveine.

## Dessert

**Entremets à la vanille de Madagascar,**

pécan en déclinaison sablé et crémeux-praliné, tuile croustillante.

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris