

### 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.



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

Raviole 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