

## **MENU SAINT VALENTIN**

Servi au diner du 10 au 18 février 2023 – Available for dinner from February 10 to 18

**120 EUROS hors boissons - excluding drinks**

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

### **La Volaille / Poultry**

Cromesquis à la truffe noire, crème de maïs grillé,  
butternut confit à l'orange.

*Black truffle cromesquis, grilled corn cream, preserved butternut with orange.,*

- ENTREE / *STARTER* -

### **Les Saint-Jacques / Scallops**

Saisies au beurre noisette, topinambours braisés au foin de La Crau,  
clémentine pochée au vin rouge, jus de corail au Combava.

*Seared in hazelnut butter, braised Jerusalem artichokes with La Crau hay,  
clementine poached in red wine and coral juice with Kaffir lime.*

- POISSON / *FISH* -

### **Le Bar de Méditerranée / Sea Bass**

Cuit doucement sur peau, choux vert et pancetta fumé,  
carottes jaunes glacé au gingembre, coquillage et jus d'arêtes corsé.

*Slightly cooked on the skin, green cabbage and smoked pancetta,  
glazed yellow carrot with ginger, shellfish and fish bone juice.*

- VIANDE / *MEAT*-

### **Le Veau de l'Aveyron / Veal**

Filet rôti à la sauge du jardin, panisse et anchoïade à l'ail noir,  
céleri branche confit aux épices.

*Roasted with garden soy, panisse and anchoïade with black garlic,  
preserved celeriac in spices.*

- FROMAGE / *CHEESE* –

En supplément / *Additional cost* - 21€

### **Chariot de Fromages de chez Emily à Eygalières.**

*Cheese cart from Chez Emily in Eygalières.*

- DESSERT / *DESSERT* -

### **L'Escarpin/ Pump**

Le plaisir de la framboise en confiture.

L'intensité du citron mélisse, verveine.

La douceur du chocolat noir & blanc.

L'émotion du partage.

*Pleasure, raspberry in jam.*

*Intensity, lemon balm and verbena.*

*Sweetness, blanc and white chocolate.*

*Sharing emotion.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*