

VV

Menu Saint-Valentin

Servi au dîner du 14 au 17 Février 2024

120 Euros hors boissons – 3 plats (poisson ou viande aux choix)

140 Euros hors boissons – 4 plats

Entrée

La Raviole

Saint-Jacques caramélisées, shitaké, crème d'estragon
et émulsion de barde citronnée

Poisson

La Lotte

Cuite doucement, feuille de Nori, salsifis croustillants, pak choi,
gingembre et consommé à la citronnelle

Viande

La Canette

Le filet rôti aux herbes, pressé de pomme de terre à l'ail noir, pleurotes,
feuille de chou kale aux agrumes, jus à la truffe noire

Fromage

En supplément - 21€

Chariot de Fromages de chez Emily à Eygalières

Dessert

L'Amour (à partager)

Du bout des lèvres, biscuit pain de gène, parfumé framboises pépins,
croquant de chocolat, senteur rose, litchi

Tarifs nets TTC