

MENU SAINT VALENTIN / VALENTINE'S DAY MENU

140 EUROS – 4 plats (Poisson et viande) /courses (Fish and meat)

120 EUROS – 3 plats (Poisson ou viande au choix) /courses (Fish or meat by your choice)

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

Les Saint Jacques de la baie de Saint-Brieuc / *Scallops from Saint-Brieuc bay*

Marinées aux agrumes et servies en carpaccio, céleri à la vanille,
caviar Oscière, tuile croustillante et jeunes pousses acidulées.

*Marinated with citrus and served as a carpaccio,
celery with vanilla, Oscière caviar, crispy bread, and tangy young shoots.*

- ENTREE / *STARTER* -

Langoustines et Foie gras de canard / *Langoustines and duck Foie gras*

Escalopine de foie gras saisie, topinambour confit aux herbes des Alpilles, oignons caramélisés,
Suc de citron, langoustines braisées et jus corsé.

*Seared foie gras escalope, confit sunchoke with Alpilles herbs, caramelized onions,
lemon juice, braised langoustines, and strong juce.*

- POISSON / *FISH* -

La Lotte / *Monkfish*

Cuite façon meunière, salsifis rôtis, clémentines au safran et jus au vin rouge.
cooked meunière style, roasted salsify, clementines with saffron, and red wine sauce.

- VIANDE / *MEAT*-

La Canette / *Duck*

Rôtie, pressé de pomme de terre à la truffe noire, Shiitaké aux herbes,
réduction de jus de champignon, condiment granny Smith et thym.

*Roasted, truffle-infused potato press, shiitake mushrooms with herbs,
mushroom jus reduction, Granny Smith condiment, and thyme..*

En Supplément – 21€

Sélection de Fromages de chez Emily à Eygalières.

Cheese selection from Chez Emily in Eygalières.

- DESSERT / *DESSERT* -

Cœur à cœur / *Heart to heart*

Douceur framboise au cœur litchi et rose, dacquoise noisette et croustillant Opalys.

Raspberry delicacy with a lychee and rose heart, hazelnut Dacquoise biscuit, and white chocolate crunch.