

M E N U D E L A S A I N T V A L E N T I N

Dimanche 14 Février 2016

Langoustines de casier rafraîchies au parfum de yuzu



Noix de Saint-Jacques dorées, crème de cresson de Fontaine et caviar osciètre



Bar en belles goujonnettes,
matignon tendre de premières asperges vertes de Provence et dernière truffe noire



Homard de nos côtes clouté de vanille Bourbon, légumes primeurs vivement sautés



Faisselle de Rove des Hautes Alpes,
pain roulé de tapenade et pousses maraîchères



Pomme d'amour à croquer



Fraises des bois au naturel, parfums de vanille et fleurs de jasmin,
éclats de meringues croustillantes

... 390 € ...

Incluant une bouteille de Champagne
Femme de Champagne - Duval Leroy rosé 2006 pour deux personnes

Chef de Cuisine : Christophe Moret

