

Saint Valentin



HOMARD

Poireau brûlé au miso de petit épeautre,
crème de Bresse fumée

SAINT-JACQUES

Lutée à la moelle de bœuf et truffe noire,
artichaut à la barigoule au vin jaune

PÊCHE DU JOUR

Cerfeuil tubéreux cuisiné aux
coquillages, sauce au vermouth blanc

CANARD

Condimenté au kumquat confit, rutabaga
aux épices et gin de Forcalquier

BRILLÂT SAVARIN FRAIS

Agrumes confits, moutarde au pain d'épices

CHOCOLAT NICOLAS BERGER

Décliné à l'amaretto, café Giubileo

225€

Menu unique modifiable sous conditions
Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de
saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Taxes et services compris - Prix nets en Euros
Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa,
Mastercard, American Express, Chèques Relais
& Châteaux

