

Saint-Valentin

Dîner du mercredi 14 février 2024

Pièces apéritives & coupe de champagne

Truffe noire / Crosnes / Poivre blanc de Bellem

Les différentes textures de la truffe du Périgord et topinambours.

Saint-Jacques / Coco / Baies de Sancho

Les noix façon rocher coco, relevées de gingembre confit et de quelques feuilles piquantes.

Langoustines / Cardes / Estragon du Mexique

Les tronçons pochés dans un bouillon de carcasse, cardes aux notes de pomme.

Bœuf fin gras du Menzenc / Salsifis / Poivre blanc de Penja

Le filet poêlé à la tanaïsie, salsifis roulés au grué de cacao.

Fromage truffé

Chocolat Mokaya bio 66% / Tonka / Poivre de Tellicherry

Le dessert surprise de nos équipes de pâtisserie...

Sélection de trois mignardises...

179.00€

Accord mets & vins au tarif de 60,00€