

Menu 50 euros

Cocktail Champagne

et

Mises en bouche :

Croustillants de crevettes, mayo crustacés
Espuma d'huitres de Bouzigues

Consommé de pot au feu à l'ancienne, petits légumes,
dés de filet de boeuf , nouilles de riz, raviole de foie gras

Piqué de Saint-Jacques snackées
écrasé de courge butternut, beurre de clémentines

Les ris de veau braisés , purée de cocos vanillée

Le Goustal de brebis aux truffes

Autour des pommes

Tiramisu aux reinettes du Canada et calvados...
sorbet granny-smith , caramel de cidre au beurre salé



EAT AND LOVE

SAINT-VALENTIN 2017

MARDI SOIR 14 FÉVRIER