



Menu de Saint-Valentin

- 179€ par personne -

PANAIS & FOIE GRAS,
citron confit, mousse de vin jaune

Parsnip, Foie Gras, candied lemon, yellow Wine foam



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
et truffe noire

Scallop carpaccio & black truffle



FILET DE SOLE,
purée de carottes des sables au gingembre,
beurre sabayon aux oursins

Sole fillet, sand carrot purée with ginger, sea urchin sabayon butter



PITHIVIERS DE VOLAILLE DU GERS,
cédrat confit, jus court

Pithiviers of Gers poultry, candied citron, short jus



POIRE BELLE HÉLÈNE,
praliné noisette, chocolat 70%, glace vanille

Poire Belle Hélène, hazelnut praline, 70% chocolate, vanilla ice cream