



Menu Saint-Valentin

Coupe de Champagne Extra Brut Bruno Paillard
Glass of Champagne

Tartare de Saint-Jacques et huîtres
Oysters and scallops tartar

Cœur de saumon coupe du Tsar à la betterave et radis noir,
ponzu et shiso rouges
Tsar cut plain smoked salmon back fillet with beet leaf and black radish

Filet de canard rôti et poireaux à la plancha aigre doux,
sauce Périgieux
Breasts of duck roasted, leeks « à la plancha » sweet sour and Périgieux sauce

Le cœur de chèvre du père Fabre
Goat cheese heart from « père Fabre »

Péché mignon :
Biscuit strudel coco, mousse passion gingembre au sucre muscovado
Apple strudel coconut,
passion-fruit mousse sweet ginger

108 € par personne / Animation musicale