



# Le menu de la Saint Valentin 2023

*Des produits d'exception pour un déjeuner ou dîner romantique le 14 février*

## Préludes des amoureux,

---

### Carpaccio de coquilles Saint-Jacques marbré aux algues,

ail noir maison, émulsion légère au citron yuzu et caviar d'Aquitaine.

---

### Ravioles de foie gras et truffe noire,

pickles de pommes, spirale de cèleri, noisettes chouchou.

---

### Bar de ligne de Saint Jean de Luz,

cresson des fontaines et poireaux, pesto relevé à l'Ossau Iraty, émulsion citron cédrat, râpé de poutargue.

Ou

### Agneau de lait des Pyrénées,

la côtelette réhaussée par le filet et la selle, l'épaule d'agneau en spirale de pomme de terre, retour des cueillettes vagabondes, ail noir et jus relevé à l'Izarra verte.

---

### Un amour de pommes à partager

notes d'hibiscus.

---

### Dans l'esprit d'un baba au rhum,

légère chantilly et glace au sucre muscovado, arabesque amoureuse aux fruits de la passion..

---

### Épilogues sucrés,

## En option

Nuage de Saint Nectaire Ekigorri, émulsion de Granny Smith et fenouil – 19€

Avec l'accord fromages & vin – 31€

*Le Menu de Saint Valentin : 150€ - 225€ avec l'accord mets et vins*