

Le menu de la Saint Valentin 2023

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

Préludes de Saint Valentin,

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques marbré aux algues,
ail noir maison, émulsion légère au citron yuzu et caviar.

Ravioles de foie gras et truffe noire,
pickles de pommes et cèleri, noisette.

Bar de ligne de Saint Jean de Luz,

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

ou

Agneau de lait des Pyrénées,

spirale de pomme de terre et épaule d'agneau, ail des ours.

Un amour de pommes, à partager

notes d'hibiscus.

Dans l'esprit d'un baba au rhum,

ganache montée au sucre muscovado.

Épilogue 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€

Avec l'accords mets & vins : 225€