



# Le menu de la Saint Valentin 2024

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

## Préludes des amoureux.

Entre Terre et océan.

---

## Belles Saint-Jacques poêlées,

artichauts relevés au whisky de la maison Brana, émulsion de topinambour saupoudrée de café arabica

---

## Foie gras des Landes poêlé habillé d'une raviole imprimée aux champignons,

sauce périgueux et belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire

---

## Langoustines de casiers rôties,

légère émulsion pomme et céleri, consommé de crustacés relevé à l'anis vert, truffe noire.

---

## Poire Rocha à partager cuite en croûte de pain,

biscuit moelleux à la noix, glace et vinaigrette tagète passion.

---

## Le tiramisu des amoureux,

café, marmelade de kumquat de notre serre, chocolat noir pure origine Madagascar.

---

## Épilogues sucrés.

Entre douceurs et gourmandises.

## En option

Avec l'accord fromages & vin – 31€

*Le Fiancé des Pyrénées, sapin épicé et poivre Sarawak (19€)*

*Le Menu de Saint Valentin : 165€ - 240€ avec l'accord mets et vins*