

Menu de la Saint Valentin

75 €



*Amuse-bouche
« Agnolotti »*



Notre dégustation de foie gras mi-cuit de la ferme Lafayas en deux façons.



La Saint Jacques

Snackée, blancs de poireau vapeur, jus de bouillabaisse montée et caviar de Neuvic.



La Poulette de Bresse

Au vin jaune, truffe du Périgord vert, purée de pomme de terre au persil simple.



Pointe de Trappe d'Echourgnac

Crème montée à la moutarde et pain d'épices, bouquet de jeunes pousses.



Poire pochée au safran

Larme de chocolat « Opalis », crème brûlée à la vanille Bourbon, condiment d'agrumes.



Mignardises