

MENU « L'ÉVEIL DES SENS »
Saint-Valentin 2019

Huîtres Gillardeau en gelée d'eau de mer, boeuf du limousin
en tartare et caviar d'Aquitaine

~

Carpaccio de coquille Saint-Jacques des Côtes normandes,
truffe noire de Gironde et citron caviar

~

Tartelette de pomme de terre croustillante, oeuf parfait au
caviar Osciète

~

Homard de « Bretagne » au naturel, artichaut au vinaigre de
Merlot et shiitake du Médoc

~

Pigeon de Montpon-Ménéstérol rôti, betterave et endive
rouge, jus à la truffe noire

~

Nuage glacé à l'ananas, coriandre et vinaigre blanc

~

L'huile d'olive « retour de Kalamata », sorbet fromage frais,
miel et zestes d'orange

320 € par personne
(Hors boissons)