

LE B O R D E A U X

MENU

Saint-Valentin

AMUSE BOUCHE

Tartelette de foie gras,
gelée d'hibiscus et mandarine

ENTRÉES

Tartare de poisson,
condiment framboise et kiwi

Œuf mollet frit,
crémeux de topinambour, émulsion de betterave

PLAT

Quasi de veau, sauce tonnato,
jus corsé et légumes de saison

Ou

Saint-Pierre, endive braisée à l'orange
et poivre de Timut, espuma de Champagne

DESSERT

La vanille de Madagascar
Crème légère vanillée, praliné pistache
rafraîchi à la griotte.

98 € par personne