

Saint-Valentin

PRÉMICES

PUNTARELLE AU NATUREL / TARTARE DE VEAU,
MAYONNAISE À L'HUILE D'OIGNONS BRÛLÉS,
VINAIGRE DE BONITE

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE,
CONFITURE D'ALGUES / SARRASIN,
JUS DES BARBES CONDIMENTÉ À LA SALICORNE,
ET POIVRE FERMENTÉ

LIEU JAUNE IKEJIME,
CHOU POINTU DU MOULIN DE BRAUX,
COQUILLAGES VIVIFIÉS AU YUZU / TXISTORRA,
DASHI MONTÉ AU BEURRE

CANETTE DES DOMBES,
CROUSTILLANT DES CUISSES CONFITES AU FOIE GRAS,
ENDIVES BRAISÉES / JUS COURT

CRÈME BRÛLÉE DE VIEILLE TOMME DE CHÈVRE
PIMENT D'ESPELETTE, POMME, VIEUX VINAIGRE MAISON

MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT,
CRÈME GLACÉE AU LEVAIN, CRUMBLE DE BRIOCHE,
FLEUR DE SEL

MENU À 90€ TTC/PERS.
DISPO LE 14/02 AU SOIR

MIGNARDISES

14 Février 2025

