

St. VALENTIN
2010

MENU
(sur réservation à l'avance)

A 120 Euros ttc (boissons comprises)

Mise en bouche:
Ravioles de truffes de Richelieu

*Carpaccio de St. Jacques à l'huile d'olive vanillée, petite rémoulade
« endive-pomme verte » et croustilles de betterave rouge*

*Dos de bar doré sur sa peau, beurre d'huîtres émulsionné
citron vert et caviar d'Aquitaine*

Chateaubriand de foie gras de canard aux poires et aux griottes

*Raviole de chèvre frais à la truffe,
bouillon chaud de volaille au foie gras*

Cerise sur barre au chocolat noir et glace à la griotte
