



Menu St Valentin par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Sandrine, Fabienne, Tarlan, Paul

" GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS, CAR À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE "

BOUCHÉE D'ACCEUIL
composé de 3 Bouchées

ENTRÉE

PETIT POIS

Beurre Blanc Fumé | Citron | Croutons | Huile Infusée | Oseille |

ENTRÉE

CÉLÉRI RACINE A.Escoffier Cuisinier 1846-1935

Céleri Rôti | Sauce Ivoire A.Escoffier | Vin Jaune | Noix du Périgord |
Ciboulette |

POISSON

ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE"

Noix Poêlé | Crème de Moule | Krachaï | Tapioca | Lard de Bigorre |

VIANDE

IDÉE ROSSINI FOIE GRAS "IGP Sud Ouest"

Feuille de Choux | Escalope de Foie Gras | Barigoule |
Jus Liè Chocolat |

DESSERT

MON CHÈRI

Ganache Chocolat | Mousse Tonka | Crumble Cacao |
Sorbet Cassis |

76,50€ - 5 Séquences

Fromage supplt 8€

Menu St Valentin

Vendredi 13 & Samedi 14 Février



ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORDS METS ET VINS 4 VERRES 44€