



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 "PÊCHE 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€

L'ensemble des plats de notre carte peuvent contenir l'un des 14 allergènes majeurs,
merci nous informer de toutes intolérances ou allergies
Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 15H30 & 23H00
La maison n'accepte pas les chèques