



Saint Valentin

MISE EN BOUCHE

« RAVIOLE » OUVERTE DE CÉLERI BOULE AU TOURTEAU,
bouillon infusé à la Citronnelle

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
Mangue et Fruit de la Passion, salade de Chou Rave au Sésame

PLAT

CŒUR DE LOTTE À LA VAPEUR D'ALGUE,
Topinambours et Châtaignes, jus aux Oursins, touche d'Arabica

OU

PETITE CAILLE FARCIE D'UNE DUXELLE D'OIGNONS DOUX TRUFFÉS,
mousseline d'Artichauts

FROMAGE

BRIN D'AMOUR,
marmelade de Cerise noire et bouquet de Mâche

DESSERT

PÂTISSERIE À LA FRANÇAISE PAR JOHAN TRIART
Eugénie l'Isle sur la Sorgue

67€

