



Menu de la Saint-Valentin 2018

Valentine's Day Menu 2018

Le Homard

En raviole & velouté de crustacés/ éclats de citron vert.

Lobster In ravioli & shellfish soup / lime chips.



Le Foie gras de canard

Confit dans sa graisse/ cœur d'artichauts de Bretagne au piment d'Espelette.

Duck Liver Confit in the fat / Brittany artichokes heart Espelette pepper.



la Saint-Jacques

Dorée au sautoir/ confit de poireaux aux sucs des bardes/ caviar d'Aquitaine.

Golden scallops / leeks confit with bards/ Aquitaine caviar.



le Pigeon

Pigeon rôti/ pommes de terre/ châtaignes/ sauce salmis truffée.

Roasted wild pigeon with potatoes/ chestnuts/ truffled salty sauce.



Le fromage sélectionné & affiné pour nous

Ossau-Iraty/ confiture de cerises noires.

Ossau - Iraty cheese / black cherry jam.



le Chocolat

Millefeuilles/ mousse rafraîchissante de thé.

Chocolate Millefeuilles / refreshing tea mousse.