

MENU SAINT-VALENTIN



14 FEVRIER 2023

*Crèmeux de topinambour à la vanille
dos de sanglier fumé
et son espuma rouille safrané*

*La betterave en origami,
thon rouge mariné
et cervelle de canut au chèvre frais*

*Dos de cabillaud nacré à 53°C
en émulsion de clémentine Corse,
gnocchi de potiron et scorsonères*

*Coeur de noix de veau de tradition
braisé, risotto de petit épeautre
du Ventoux,
en verdurette de céleri branche*

Partage Amoureux entre litchi et rose

