

MENU DÉGUSTATION
SAINT VALENTIN 2022

MISE EN BOUCHE
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES
TRUFFE, CITRON CAVIAR

BELLE HUITRE DE CAMARGUE,
CONDIMENT AGRUME, EAU DE SALICORNE ACIDULÉE

HOMARD AU BEURRE DE SAUGE,
FINE RAVIOLE

SOLE JUSTE SAISIE, GONADES D'OURSIN,
JEUNES POUSSSES D'ÉPINARD

FILET DE CANARD, LÉGUMES AU SAUTOIR,
KUMQUAT CONFIT, JUS AUX BAIES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

COEUR DE THÉORÈME

MIGNARDISES