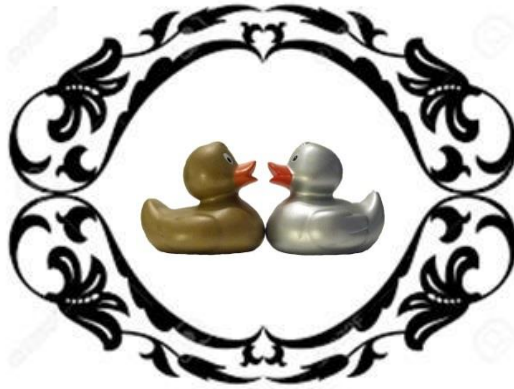


# Menu de Saint -Valentin

49 € /pers



Foie gras mi cuit & son confit framboises/Geranium

*Foie gras mi- cuit , toasts mixtes, pain d'épices & son chutney*

Saint - jacques justes snakées, vinaigrette passion fruit.

*Noix de Saint-Jacques snakées, condiment a la passion & jeunes pousses*

Magret de canard poêlé au miel & gingembre

Croustilles de panais et mousseline à la truffe.

*Magret de canard IGP du Sud-Ouest, Croustilles de panais frits en julienne , mousseline à la truffe noire melanosporum , jeunes pousses.*

Cherry Cherry & bulles de Limoux...

*Sorbet à la cerise griotte, crémant de « Limoux zéro dosage ».*

Caprice à deux

*Planche de fromages affinés à partager, 5 variétés & gressins au romarin.*

Dôme au chocolat noir, cœur brûlée à la clémentine.

*Dôme au chocolat noir, mousse chocolat, insert crème brulée à la clémentine de Corse,*