

Menu de la Saint-Valentin 2012

120 euros hors boisson

Bouillon d'herbes potagères, tartare d'huîtres au cresson.

Garden herb soup with oyster tartare and watercress

Coque d'œuf au sirop d'érable et Caviar d'aquitaine,
mouillettes au saumon fumé

Boiled egg with Aquitaine caviar and smoked salmon

Foie gras de Canard poêlé au pain d'épices, coings rôtis au miel d'acacia

Duck's foie gras sautéed

with gingerbread, quinces with Acacia honey

Tarte fine croustillante de Noix de Saint-Jacques et copeaux de truffes

Crisps scallop tart with wafers of truffle

Suprême de volaille poché en vessie, risotto de pâtes truffées

Chicken breast cooked in pig's bladder, pasta risotto with truffles

Délice de la Saint Valentin

Saint Valentine's surprise