

Menu de la Saint-Valentin 2025

Dîner du 14 Février

98 €/personne*

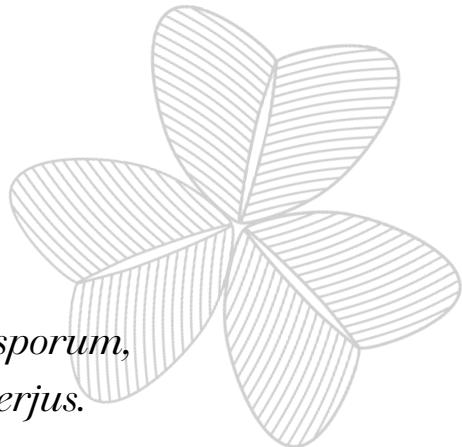
Hors boissons

Mises en bouche.

Le diamant noir :

Helianti à la truffe noire melanosporum,

Sabayon au café, condiment verjus.



La perle :

Saint-Jacques snackée dans son écrin, fumet des barbes, touche de vanille.

L'osmose :

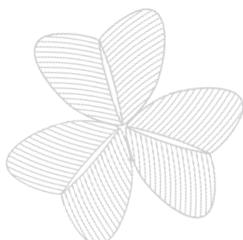
Le canard de chez Burgaud, le filet rôti, jus réduit, pomme de mer, croustillant d'une effilochée, condiment praliné noisette/chipotle.

Petit puit de chaource à la truffe.

Prédessert.

Kiwi de l'Adour :

Poché au gingembre, biscuit moelleux, opaline, siphon lacté au jasmin.



Accords mets et boissons 35 €

Accords mets et boissons sans alcool 25 €



**Acompte 50 % à la réservation*