

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*