



DINER DE
LA SAINT VALENTIN
DU 11 AU 14 FEVRIER 2022

MINI POIREAU,
Brûlé, puis fumé,
Le chèvre frais agrémenté de noix et oignons confits,
Mousse de Sainte-Maure de Touraine,
Vinaigrette de légumes à notre huile de truffes

L'ARAIGNEE DE MER,
La Chair nourrie au fruit de la passion Combawa, Gelée de crustacés,
Tuile au piment d'Espelette, Emulsion de lait de coco à la rose

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POELES,
Crème de topinambours,
Copeaux de jambon Ibérique

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,
Truffes fraîches Melanosporum de Touraine,
Sauce d'un lièvre à la Royale,
Onctueuse mousse de céleri

AGRUMES ET PISTACHES
Tuile aux agrumes garnie à la crème de Pamplemousse et zestes d'agrumes,
Bergamote, yuzu et orange sanguine en fines gelées,
Crème et glace pistache

MIGNARDISES

Menu 69€ T.T.C.
Plateau de fromage en supplément 10€