



14.02.25

Déjeuner de la Saint-Valentin

Valentine's Day Lunch

49€ par personne (hors boissons)

€49 per person (without beverages)

Amuse-bouche



Amuse bouche



Entrée

Starter

Velouté de blé tendre, chèvre frais et zeste de citron

Soft wheat cream with fresh goat's cheese and lemon zest

Plat

Main dish

Cabillaud poché, bouillon anisé, rutabaga

Poached cod, aniseed broth, rutabaga

Ou / or

Pintade des Landes, pomme de terre, céleri, jus de volaille
au cacao

Landes guinea fowl, potatoes, celery, poultry gravy with cocoa

Dessert

Dessert

Notre "Tourment d'amour banane", glace aux épices douces

Our very own "Banana Tourment d'Amour, ice cream with mild spices

Mignardises

Sweet treats

Menu imaginé par Grégory Vingadassalon

Menu created by Grégory Vingadassalon

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Afin de préserver l'équilibre et l'harmonie de ce menu, aucune modification ne sera possible.

Menu served for the entire table.

In order to preserve the balance and harmony of this menu, no modifications will be possible.