



14.02.25

Dîner de la Saint-Valentin

Valentine's Day dinner

79€ par personne (hors boissons)

€79 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

Poisson

Fish

Cabillaud poché, bouillon anisé, rutabaga

Poached cod, aniseed broth, rutabaga

Viande

Meat

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

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

Pré-dessert

Pre-dessert

Fraîcheur d'agrumes & Campari

Fresh citrus & Campari

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.