

Menu Saint Valentin

Velouté de topinambour et œuf de caille poché, matignon à l'oignon confit

Cream of Jerusalem artichoke and poached quails egg, diced and severed with caramelised onions



Légumes « racines » cuits au gros sel, crème fouettée à la truffe noire

Root vegetables cooked on rock salt and cream flavoured with black truffle



Gamberoni aux fruits « érotiques »

Gambas with « erotic » fruits



Caille farcie au foie gras, céleri-rave, pomme verte, jus doucement pimenté

Quail stuffed with Foie-Gras, celeriac, apple and a mildly spiced jus



Sélection fromagère de Jean d'Alos

A selection of cheeses from Jean d'Alos



Minestrone de fruits frais en gelée de sauternes, sorbet

fromage blanc

Fresh fruit Minestrone with it's sauternes jelly and cream cheese sorbet



Jivara passionnement

Passionately Jivara

