

SAINT VALENTIN

Bavaroise de crustacés / caviar osciètre.
Tartelette d'amandes de mer au gingembre.
Bouillon d'algues, cube de lait de soja.

-

Anguille laquée aux noix, raviole de poireaux brûlés.
Jus de pomme à la carthagène.

-

Tronçon de sole de Méditerranée braisé
au Muscat Gauby, velouté d'huître de l'Étang de Thau,
sommités de chou-fleur au curry doux.

-

Gambas de Palamos saisies au beurre noisette,
fondue d'endives et pamplemousses roses.
Poêlée de pistes au jus de têtes,
brandade de morue nîmoise.

-

Bisque d'oursin, petit épeautre du Pays de Sault.
Toast de lard blanc cantalou aux langues d'oursin.
Moules de Carteau, couteaux de plongée,
roquette aux pignons.

-

Gnocchi de châtaigne, oignons doux des Cévennes,
truffe et parmesan.

-

Jus d'orange gluant, pâte de coing caramélisée,
granité champagne rosé.

-

Tout petit gigot d'agneau de lait des Pyrénées
macéré dans un yaourt de brebis au vadouvan –
il est taillé en fines tranches ;
raviole de céleri-rave farcie
d'un condiment Corinthe, crosnes.
Caillette Burgos, pâte de ñoras.

-

Brillat-Savarin, kaki frais.
Chantilly de Mont d'Or truffée, Sauternes gélifié,
julienne de céleris branches.

-

Le dessert des Amoureux.

TT

250€