

S A I N T - V A L E N T I N



Truffe noire Melanosporum :
Tartare de bœuf aux éclats de châtaigne....
Chou farci aux choux, corolle de haddock,
sauce Périgueux...
Huître de Camargue en coquille,
fondue de poireaux, sabayon...

-

Gambas du Grau-du-Roi saisies à l'huile d'olive CastellaS,
enrobées du jus de têtes à la manzanilla,
gras de seiche au suc de clémentine.

-

Velouté de topinambour :
Saint-Jacques grillées au binchotan voilées de lard
de Bigorre, condiment Piero.

-

Biscuit de foie gras de canard aux noix,
moules, couteaux et salsifis ;
bisque d'oursin.

-

Gigot d'agneau de lait rôti
(il est parfumé de vadouvan, cumin et origan) -
endives Rouge et txistorra, côtes de romaine.
Dahl de lentille verte du Puy, ris grillotés,
champignons rosés.

-

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

VALENTINE'S DAY



Melanosporum black truffle :

Beef tartar with fragmented chestnuts...

Cabbage stuffed with cabbages, smoked haddock corolla,
sauce Périgueux...

Oyster from the Camargue region in its shell,
slow-simmered leeks, sabayon...

–

Jumbo shrimps from Le Grau-du-Roi seared with CastellaS
olive oil, coated with shrimps' heads juice flavoured with
manzanilla, cuttlefish with clementine thick juice.

–

Sunchoke velvety soup :

scallops grilled with binchotan,

coated with lard from Bigorre, seasoning Piero.

–

Duck foie gras mousse with walnuts,

mussels, razor clams and salsify ;

sea urchin bisque.

–

Roasted milk-fed lamb's leg

(it is spiced with vadouvan, cumin and oregano)-

chicory Rouge and txistorra, romaine salad.

Dahl of green lentils from Le Puy region, crispy lamb
sweetbreads, pink Paris mushrooms.

–

Le grand dessert Pierre Gagnaire.