

Valentine's Day

MENU

mercredi 14 février 2024

POUR PATIENTER

Tartelette de sardine fumée,
pomme Granny Smith et citron caviar

Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier
au poivre de Timut

Ceviche de lieu jaune de la pêche de Saint-Jean-de-Luz,
betteraves et hibiscus

Chou de Pontoise farci de homard bleu de Bretagne,
beurre blanc au yuzu kosho

Épaule d'agneau Allaiton confite longuement,
feuille à feuille de topinambour et truffe noire du Périgord,
jus de braisage

Gourmandise au chocolat Andoa 70%,
marmelade d'orange et crème crue

95€ par personne, hors boissons

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE