

Menu de la Saint Valentin

Chaud-froid de Courge Butternut et Sarrasin à la Cazette

*

Carpaccio de Coquilles Saint Jacques
et Truffes à l'Huile d'Olive du Moulin d'Uzès,
Topinambour en Chantilly et Crème Glacée

*

Lieu Jaune Doré, Potimarron en Textures,
Noix de Pécan
et Beurre de Clémentines

*

Filet de Cannelle Rosé, Racines de Cerfeuil
et Jeunes Pousses d'Épinard,
Jus Réduit, Griottes et Baies de Genièvre

*

Pré-dessert

*

Crèmeux Chocolat Noir, Praliné Croustillant et Ganache Dulcey,
Tuile au Grué de Cacao
et Glace à la Fève de Tonka