MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Mise en bouche du moment

Fraicheur de langoustine en fusion douce
Pomme verte, crème piquante moutarde Fallot, caviar

Foie gras de Canard,
Bouillon truffé dans l'esprit d'Antan qui se revêt
d'un manteau de pommes de terre

Allons chiner du côté de la Mer Turbot,
Asperges vertes de Perthuis condiment Riviera aux
étoiles de mer (oursins)

Une escale dans nos terres,
Découverte d'un mignon de Veau fondant dans une
belle robe douceur de patates douces
de la Bastide des Saveurs

Fromages affinés et bouquet d'herbes de la Bastide

Interlude, le granité grenade

La tentation d'Aphrodite

Les mignardises

196 euros par personne (hors boissons)