



## Menu de la Saint Valentin 2025

*Amuse-bouche pour commencer*

### ***Le Menu***

*Oursins et Caviar Oscietre*

Velouté de laitue en émulsion d'oignons doux des Cévennes

*Turbotin façon Homardine*

Pommes de terre fondantes fumées au bois de hêtre

*Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard*

En léger gratin, jus corsé

*Filet mignon de veau aux saveurs de sauge et citron de Menton*

Asperges de Provence au jus de truffe et parmesan

*Fraîcheur d'agrumes des jardins insulaires*

Glace infusée à la feuille de géranium

*Chocolat grand cru en texture délicatement parfumé à la vanille de Madagascar*

Praliné aux noisettes du Piémont

340€/pers hors boissons en salle de restaurant

Nous vous garantissons l'origine française de toutes nos viandes et vous invitons à nous faire part de vos allergies.