

Diner de la Saint-Valentin

Jeudi 14 février
Deux mille dix neuf

Salinités

Dans une coque de pamplemousse brûlée
Une soupe d'oursin servie chaude, granité iodé

Foie gras de canard du sud-ouest confit aux algues kombu
Texture d'anguille fumée à l'orange
Courge spaghetti aux éclats de levure

Noix de coquille Saint-Jacques à la vapeur d'herbes amères
Bavarois nuageux de truffe noire

Poularde de chez Tauzin
Pain charcutier, vinaigrette au gingembre et à la truffe noire
Blanc poché, extraction maïs, cime de rapa et grains de caviar
Porridge de céleri et œuf conservé à la chaux, moutarde

Touches sucrées

Ravioles croustillantes de courge butternut frangipanée
Beurre fondu aux agrumes et aux amandes amères

Bricolet aux truffes et au pralin
Citron et fenouil confits

Mignardises

Menu hors boissons 540€ par personne



Diner de la Saint-Valentin

Jeudi 14 février
Deux mille dix neuf

Accords mets et vins

Prestige

4 Verres choisis pour accompagner votre menu

Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière 2014

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Clos du Cailleret", Domaine Jean Chartron 2016

Saint-Estèphe, Château Montrose 1998

Alsace GC "Hatschbourg", Gewurtztraminer Vendanges Tardives, Domaine Otter 2007

Accord vins Prestige 380€ par personne

Exception

6 Verres choisis pour accompagner votre menu

Champagne Deutz "Amour de Deutz" Rosé 2009

Muzla, Riesling, Château Belá, Egon Müller 2016

Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Vincent Girardin 2015

Pauillac, Château Mouton-Rothschild 1998

Sauternes, Château D'Yquem 2015

Cognac, Guy Lheraud « Vieille Réserve du Paradis »

Accord vins Exception 510€ par personne

