

SAINT VALENTIN

Bouillon à la laitue de mer, huître cuite et quenelle de crème

Pressé de foie d'oie et citron de Sicile

Farce de Saint Jacques au cœur crémeux de caviar

Papillote de Saint Pierre cuite sur pierre

Perdreau de Madame Tual au grué de cacao, légumes anciens

Pressé de tomme de Pessac et truffe, coulis poivré

Entremet fruits exotiques et saveurs des îles

Par notre Chef Nicolas Nguyen Van Hai - 150€

L'Accord Mets & Vins par notre Chef Sommelier Valentin Marchal - 60€

Le
Chapon
fin
B O R D E A U X