

A S P | B R P

MENU SAINT-VALENTIN 2018

350.-/personne

L'AMUSE-BOUCHE

LE BERLINGOT ET LA TRUFFE NOIRE

cœur coulant comme une fondue
consommé cristallin de champignons infusés à la cazette
sobacha, aspérule odorante et orge malté

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

noix de coco et truffe noire
jus de cuisson naturel au rhum Vieux Agricole

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR D'AQUITAINE

comme l'aimait mon Père, Jacques PIC – 1971

LE BŒUF DU VAL D'HÉRENS

mariné et fumé au poivre Phu Quoc, grué de cacao et saké
mini céleri boule de notre producteur en variation de textures
jus corsé

LE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE

LE CHOCOLAT GUANAJA ET LA CIRE D'ABEILLE

mousse au chocolat Grand Cru et bourgeons de sapin
crémeux à la cire d'abeille