



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
Anthony Iorio, Chef de Cuisine et Maud Poli Cheffe Pâtissière
vous proposent :*

*Le Menu de la Saint Valentin
Dîner du vendredi 14 et dîner du samedi 15 Février 2025*

*Pour commencer La Soirée
Entre une Pissaladière et Truite de la Sorgue
au Citron Vert et Caviar*

☆☆☆☆☆

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à la Truffe Noire,
accompagné d'une Brioche à la Truffe et Poivre Voatsiperifery*

☆☆☆☆☆

*Dos de Turbot Meunière et son Asperge Verte Croustillante,
Mousseline d'Orange Douce*

☆☆☆☆☆

*Tournedos de Veau de Lait Rôti en Douceur à la Melanosporum,
Petit Jus de Truffes à l'Ancienne*

☆☆☆☆☆

Petit Interlude Végétal au Gingembre

☆☆☆☆☆

Une Grenade et Une Mangue à la Rencontre du Poivre Timut

☆☆☆☆☆

Un Cœur à la Vanille de Madagascar et Noix de Pécan à Partager

Menu de la Saint-Valentin : 128 €

Prix par personne, hors boissons