

# Menu Saint-Valentin

Menu unique servi le jeudi 14 février au Dîner,  
Et le samedi 16 février au Dîner

Eveil du palais



Le homard

Entier, en cuisson vapeur, quelques grains de caviar,  
Salade d'orge exotique et têtes d'asperges vertes



Granité des Amoureux



La lotte et la St-Jacques

En médaillons cuits sur plancha,

Mijoté de morilles crémeuses,

Fine sauce à l'infusion de safran de La Gimond

Et / Ou

Le veau et le foie gras poêlé

Le paleron de veau tout en tendresse à la truffe,

Escalopine de foie gras poêlé,

Jus de cuisson au sherry



Le plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Ou la faisselle de Mme Peillon



Prélude sucré



Les délices de Cupidon

Se décline en 2 plats principaux à 80 € \* par personne hors boissons  
entrée + poisson ou viande + fromage + dessert

Se décline en 3 plats principaux à 95 € \* par personne hors boissons :  
entrée + poisson et viande + fromage + dessert

\* prix nets service compris