

# *Menu de la Saint Valentin*

*Servi midi et soir*

*Entre la vigne, la garrigue et la méditerranée, il n'y a qu'une bouchée. . .*

\*\*\*

*L'Eveil des sens*

\*\*\*

*Tartare de homard aux petits légumes  
Crèmeux d'oursin à l'aneth et choux-fleurs rafraîchi  
Fine gelée de clémentine Corse*

\*\*\*

*La noix de Saint-Jacques saisie dans un beurre d'algues  
Bouillon dashi, panais et son jus au cresson des fontaines*

\*\*\*

*Infusion d'eau de mer, gingembre, aubépine, citron et mélisse*

\*\*\*

*La tourte de pigeon Royal à partager à deux . .  
Chou pluriel, foie gras et truffe  
Raviole de pied de mouton et râpée de bolet séché*

\*\*\*

*Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs de la Maison Bouby à Teyran / supp 18 €*

\*\*\*

*Sardine de la tête à la queue à l'encre de seiche, à croquer . . .*

\*\*\*

*Sphère chocolat, blanc manger à cœur au Yuzu  
Kumquat confit et main de Bouddha  
Caramel délicat au gingembre*

\*\*\*

*Douceurs de fin de repas*

*135 €*

*Accord Mets et Vins - 4 verres / 45 €*

*Toute réservation sera confirmée après la réception d'un acompte*