

Menu Saint Valentin

110€

Coupe de Champagne Deutz Rosé
Glass of Rosé Champagne by Deutz

L'œuf BIO servi en coque,
évolution d'une brouillade aux Truffes et Mouillettes
Organic soft-boiled egg, scrambled with truffles and toast soldiers

Cappuccino autour du cèpe,
pommes de terre "Agatha", cèpes de Lozère, grue de cacao et Truffe
Cep mushroom cappuccino, "Agatha" potatoes, ceps from Lozère,
cocoa beans and truffles

Les coquilles Saint-Jacques Bretonnes
rôties au beurre demi-sel, endives piquées aux truffes
et noisettes du Piémont, bouillon mousseux champignons
Breton scallops roasted in salted butter, endives with truffles
and Piedmont hazelnuts, frothy mushroom broth

Turbot en petit pavé, polenta,
asperge, moelle de bœuf, fine râpée de truffes
Turbot filet, polenta, asparagus, bone marrow, grated truffle

Le pigeonneau de Monsieur Verzeni
en basse température servi pour deux, farce foie gras
et blettes, cocotte de légumes du val de Cagnes aux éclats de truffes
Mr Verzeni's squab for two people, foie gras and chard stuffing,
casserole of local vegetables with truffle slivers

Croquant Chocolat blanc
et mousse champagne rosé, sorbet litchi, pétales cristallisés
White chocolate crisp with pink champagne mousse, lychee sorbet,
crystallised petals