



MENU SAINT VALENTIN

Valable les soirs du vendredi 11 au lundi 14 février

69 €

Amuse-bouche...

La Saint Jacques, parfumée au foin de la Crau

Entrée...

La volaille fermière et le Ris de Veau, variation de choux fleur bio du jardin d'Aubespain, suc de viande

Poisson...

Le Lieu Jaune, cuit sur sa peau, cœur d'artichauts fondants à la barigoule, émulsion gingembre

Viande...

L'Agneau, en pastilla, moelleux de céleri, jus à la sauge du Cloître

Dessert...

La Vanille Bourbon, en macaron à la crème légère, chocolat ivoire, coulis de Framboise à l'eau de Rose