

# **Menu de la Saint Valentin 2019**

***(servi du 8 février au 17 février 2019)***

**à 68 Euros**

Les bouchées gourmandes servies à l'apéritif



Le foie gras de canard aux pommes confites



La Noix de Saint Jacques des côtes Françaises saisie puis marinée, pulpe de pomme de terre  
à l'huile d'olive des Baux de Provence, vinaigrette Yuzu et Vanille de Madagascar



Le chou farci de suprême de pigeonneau de la maison Quintart et foie gras, lard de Colonata et jus corsé



Le Mont d'Or servi dans chaud dans sa boîte, céleri, mouillettes et truffe mélanosporum



La sphère tiède au chocolat Guanaja sur un crémeux à la vanille Bourbon  
streusel au cacao, mangue et sorbet fruit de la passion



Les douceurs maison



*Pour cette occasion profitez de notre offre : 15% de remise sur le tarif  
de nos chambres, du mardi 12 février au samedi 16 février  
(offre valable avec le menu saint Valentin uniquement)*