



Hotel - Restaurant - Bar



Saint Valentin

Vendredi 14 février 2020

– 135€/pers –

Coupe de Champagne Gosset “Grand Rosé” et trois Amuse-bouches selon inspiration
Glass of Champagne Gosset “Grand Rosé” and three Appetizers inspired by our chef

Daurade Royale kobujimé, gelée de consommé de tomate, wasabi et salicornie
Sea Bream marinated with konbu seaweed, tomato jelly, wasabi and salicornia

Homard en deux façons, grillé et en gnocchi, carotte et émulsion d’oursin
Lobster cooked in two ways, grilled and with gnocchi, carrot and sea urchin emulsion

Tagliolini maison à la poutargue et au yuzu, chinchard à la plancha
Homemade tagliolini with bottarga and yuzu, horse mackerel fish cooked a la Plancha

Selle d’agneau des Pyrénées rôtie, poivron au curry, raddichio et Marsala
Roasted Pyrenean lamb, red pepper with curry, raddichio and Marsala sauce

Mousse au chocolat Rubis, litchi, fruits rouges et pâte sablée coco macadamia
Ruby chocolate mousse, litchi, red fruits, shortcrust pastry with coconut and macadamia

Mignardises
Sweet canapes

