

## MENU SAINT VALENTIN / SAINT VALENTINE'S MENU

**Dîner du Vendredi 12 Février, Samedi 13 Février et Dimanche 14 Février 2021.**

*Dinner of Friday February 12<sup>th</sup>, Saturday February 13<sup>rd</sup> and Sunday February 14<sup>th</sup> 2021.*

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

**La Gambas / King Prawns**

Rôtie à la flamme, gingembre, ail, panais, sauce vierge acidulée.

*Roasted, ginger, garlic, parsnip and acidulated sauce.*

- ENTREE / *STARTER* -

**La Dorade Grise / Sea Bream**

Servie en ceviche, avocat, poutargue et noix de coco.

*Served as a ceviche, avocado, poutargue and coconut.*

- POISSON / *FISH* -

**Le Carrelet / Plaice**

Saisi, carottes caramélisées, estragon, au vin des Alpilles.

*Seared, caramelized carrots, tarragon, with local wine.*

- VIANDE / *MEAT*-

**L'Agneau de nos terroirs / Local Lamb**

Selle rôtie et farcie, épinards, navet boule d'or,

choux de Bruxelles, raviole croustillante et houmous.

*Saddle roasted and stuffed, spinach, turnip, Brussels sprouts, crispy ravioli and humus.*

- FROMAGE / *CHEESE* -

**Fromage de Mr VERGNE – Meilleur ouvrier de France –**

La tomme de Brebis fermière des Pyrénées, craquant aux agrumes.

*Ewe cheese from Pyrénées, crispy citrus.*

- DESSERT / *DESSERT* -

**Le Cœur/ Heart**

- A partager / *To share* -

- Framboise, litchi, rose, amandes.

- Chocolat praliné, gianduja et gingembre.

*- Raspberry, lychee, rose and almond.*

*- Praliné chocolate, gianduja and ginger.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*