

CHAGA

MENU DE SAINT-VALENTIN

Amuse-bouches

Croustillant de tourteau breton, chou-rave mariné, noix de cajou, argousier

Coquilles Saint-Jacques grillées, artichaut, vin jaune, caviar oscière

Foie gras de canard poêlé, émulsion aux noisettes du Piémont, shiitaké, pomme verte

Volaille du Gers confite, embeurrée de chou vert à la truffe, tamarin

Gâteau au yaourt, coing, biscuit aux amandes, glace vanille

195€/personne hors boissons
Accord vins 80€ / Sans alcool 50€

Nous proposons également une alternative végétarienne à 150€
disponible uniquement sur demande.

