

Saint-Valentin 2018

Mercredi 14 Février

Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...

Menu à 150 euros

Luberon en fête...

Pois chiche bio cultivé à Cucuron, comme un houmous servi aérien,
pêche de Méditerranée à cru, clémentine Corse,
caviar osciètre de la Maison Kaviari®

+

Lagune de Thau...

Huître de Pascal Migliore raidie à la flamme,
taureau de Camargue en gravelax, vinaigrette cacahuète,
soupe de panais

+

Sous-Bois/Sous l'Eau...

Saint-Jacques de plongée à Erquy simplement snackées,
chou du jardin, morilles réhydratées, jus de pintade,
une râpée de tonka, sabayon au vin jaune du Jura

+

Green Green...

Asperge verte de Mallemort al dente, linguine maison au thé vert matcha,
pistache, jus à la spiruline de Lauris

+

Colore...

Homard *bleu* en salade tiède, *jaune* de poule,
truffe *noire* tuber melanosporum, betterave *rouge*

+

Piquant...

Bœuf de race Aubrac élevé à Lamanon,
tranche snackée saignante, panais et wasabi,
jus teriyaki

+

Granité champagne et fruits de la passion

+

Pomme d'Amour...

Dans une coque meringuée,
framboise, rose et litchi

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;

Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;

Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, Chef Exécutif