

# Saint-Valentin 2018

*Mercredi 14 Février*

*Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous ...  
Menu à 136 euros*

## **Les Bouchées Apéritives...**

+

### **Luberon en fête...**

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

+

### **Tout Vert...**

Asperge verte de Mallemort glacée à la Chartreuse® de mes origines,  
graines de tournesol en rizotto vert,  
vinaigrette pistache, coulis de laitue et sabayon à la spiruline de Lauris

+

### **Gambero rosso de Sicile...**

Crevettes rouges « enivrées » de Mandarine Napoléon®,  
servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,  
consommé ananas gingembre

+

### **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

+

### **La Prairie...**

Cœur de ris de veau de France cuisiné croustillant,  
Ou  
Selle d'agneau Allaiton de l'Aveyron,

carotte et piquillos, fenouil croquant,  
un curry vert pour saucer, un lâché d'herbes fraîches

+

### **Neige d'Ossau Iraty...**

cerise noire

+

### **Pomme d'Amour...**

Dans une coque meringuée,  
framboise, rose et litchi

+

### **Mignardises...**

*Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;  
aussi certains produits peuvent manquer le jour J ;  
ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.*