



MENU de la Saint-Valentin 85€

Mise en bouche

Entrées

- Foie gras mi-cuit, condiment calamansi.
- Raviole de langoustine, bouillon thaï à la citronnelle et au combawa.

Plats

- Belles Saint-Jacques de nos côtes, caviar osciètre et mousseline de céleri au beurre noisette.
- Suprême de volaille du Prieuré contisé à la truffe noire, sauce Albufera et trompettes de la mort.

Fromages d'ici supplément 12€

Desserts

- « Coeur » vanille coco-passion.
- Croustillant chocolat grand cru, fleur de sel et vieux Porto.

Accord mets et vins 35€

Prix nets, service compris