



LE PUIITS SAINT JACQUES

MENU SAINT VALENTIN 2018

Ce menu sera proposé le mercredi 14 février midi et soir

Saint Jacques marinées en Gelée de Pommes Fenouil, Crémeux de Tourteau

.....
La Raviole de Gambas Sauvage Laquée au Beurre d'Orange et rapé de Combava

.....
Le Cabillaud cuit lentement sur une Brandade de Morue au Lait Truffé

.....
Granité de Pacherenc et Gingembre, Alcool de Poire de chez Brana

.....
Le Pigeon rôti en Pastilla de Noix de Cajou, Crème Douce d'Amande

.....
L'Ananas mariné dans son Jus, Glace Banane Coco et Citron Vert, Lait de Tapioca Vanillé

.....
Forêt verte, crème de pistache de Bronté et jus de Griottines

Hors boisson **160 €**

Pour toute réservation nous demandons des arrhes d'un montant de 150€ pour deux personnes

Tel : 05 62 07 41 11