



Menu Saint Valentin 2017

47€



Mise en Bouche

Quand Tourteau rencontre avocat Cocktail,
Sur Blinis au sarrasin

ou

Pretty Foie Gras

mi cuit à la truffe du Périgord et Pomme du Limousin, éclats de panier mendiant

Tandem de Saint Jacques et Ananas,

Condiment au miel du Périgord, patate douce, jeunes pousses au épices

ou

Vacances Romaines

(ou comment la ballotine de veau bio s'est mariée au jambon noir du
Périgord, sauge et autres accompagnements)

Fromages à deux

Cœur rouge dans cœur blanc
dans l'esprit d'un cheesecake

ou

In the mousse for love

(Mousse glacé au Lillet et noix du Périgord et Mousse chocolat noir de Cuba,
craquant aux agrumes)

