

Saint-Valentin

☎ 0490391102 latabledesorgues@gmail.com

en mise en bouche :

Le foie gras... comme une crème-renversée au caramel

~*~*~

* **En carpaccio relevé de pulpe d'artichaut :**

les noix de Saint – Jacques & la truffe de Pays ❶

~*~*~

* **Homard bleu de Bretagne cuit à cru au beurre de homard,**

coulis des carapaces ❷

~*~*~

* **Dos cabillaud Skrei de saison juste nacré & mousseline de topinambours**

caviar à la cuillère pour le réhausser ❸

~*~*~

* **Le filet mignon de veau label rouge du Ségala au lard paysan,**

les premières asperges vertes de Mr Jean à Monteux ❹

~*~*~

* **Brie affiné ... et (bien évidemment) truffé** ❺

~*~*~

en pré-dessert :

« Soupe » **Champagne & sorbet bergamotte**

~*~*~

* **Cœur Cherry ♥ passion ... quelques ♥ fruits rouges ♥ ♥ frais & en sorbet** ❻

* **Mignardises**

Dîner Saint-Valentin Jeudi 14 Février

72€

(hors boissons)

Egalement servi Vendredi 15 pour le dîner & Samedi 16 pour le déjeuner et le dîner
ou en menu complet à 72€ ou en menu sans le plat ❷ « homard » à 65€

Notre pain au levain à la farine bio est pétri et cuit par nos soins quotidiennement

Nous n'utilisons que des produits de grande qualité, si toutefois l'un deux venait à manquer pour la préparation de ce menu, nous le remplacerions par un autre équivalent

Sandrine & jPaul Lecroq