

La Saint-Valentin à l'Écluse

VENDREDI 14 FÉVRIER 2025

57€
HORS BOISSONS



Le saumon en deux façons :

Fumé maison en tartare, citron, échalotes & raifort
En tataki, au sésame sauce soja et teriyaki, chantilly au Yuzu

Altugnac Terres Amoureuses, Limoux blanc (en supplément) 12cl

Ou

Caillette de canard confit et foie gras

gâteaux de pommes de terre

Saint-Jean d'Aumières Anarchic, Saint-Guilhem le Désert rouge (en supplément) 12cl

Le filet de Saint-Pierre rôti

sauce hollandaise à l'orange sanguine, fondue de poireaux-carottes, endives confites à l'orange et topinambours

Saint-Georges d'Ibry Excellence, Côtes-de-Thongue blanc (en supplément) 12cl

Ou

Filet de veau bardé au lard de Colonatta

farci à la tapenade fondue d'oignons des Cévennes, jus façon blanquette et churros de pomme de terre au romarin

Mas de Lunès Emblématique 1936, Grès de Montpellier rouge (en supplément) 12cl

Assiette de fromages affinés du fromager de Villeneuve

Saint-Jean d'Aumières l'Alchimiste, Terrasses du Larzac rouge (en supplément) 12cl

Le Macaron de l'amour

Ganache montée chocolat blanc cassis, gelée de pomme Granny Smith & tatin pomme cassis

Saint-Martin des Champs le Cri de l'Hirondelle, Pays d'Oc vin blanc moelleux (en supplément)



Love →

