

La Parenthèse

MENU SAINT VALENTIN 80€

En 5 temps

Bar de ligne en carpaccio,
condiments autour de l'algue et du citron, caviar d'Aquitaine

Escalope de foie gras de canard rôti,
lentilles en fin velouté, compotée d'oignons, châtaigne et truffe
noire

Saint-Jacques de nos côtes,
embeurrée de chou, crème réduite de Noilly Prat

Paleron de boeuf Angus lentement confit,
textures de betteraves, jus court au Porto

L'esprit du vacherin,
confit de framboises, litchi et rose, sorbet pamplemousse,
cream-cheese en chantilly, meringue croustillante

