

SAINT-VALENTIN

JEUDI 14 FEVRIER 2019



Une coupe de champagne

AMUSES BOUCHES DU MAS EN DUO

Un rouleau de Printemps

Une bugne Lyonnaise aux olives noires

Une panacotta au chèvre frais, chou kale et fleurette de lard grillé

ENTREE

Marbré de foie gras du Sud-Ouest, mangue rôtie et avocat, sabayon au Xérès et à la réglisse, toasts panettone

ENTRACTE

Sorbet maison, grappa limoncello

PLAT

La cuisse de volaille fermière des Landes aux morilles, millefeuille de patates d'hiver, cresson et carmine à la vinaigrette de noix

DESSERT

Les samossas praline et ananas, pina colada, glace malaga et mandarines rôties

Amandes entières caramel et chocolat

Bonbons de spéculos

52€/PERSONNE-HORS BOISSONS

Sur réservations au 04.93.77.23.23