

Menu

Saint-Valentin

Tartelette citron et parmesan
Chips croustillante aux algues & tartare de poissons
Œuf de caille rafraîchi aux cibettes

Marbré de foie gras des Landes
parfumé à la rose de Grasse

Voile de poissons de la pêche locale
aux fleurs du Domaine

Noix de Saint-Jacques
en millefeuille truffées & panna cotta aux poirettes

Noisette de veau confit
girolles, millefeuille de pommes de terre & jus de viande truffé

Sélection de fromages de nos régions

Gourmandise des amoureux

Au tarif de 150 € par personne
(hors boissons)



Menu

Valentine's Day

*Lemon and Parmesan tartlet
Crispy seaweed chip & fish tartare
Chilled quail egg with spring onions*

Landes foie gras marble
delicately scented with Grasse rose

Veil of fish from the local catch
with the Domaine's flowers

Scallops
in a truffled millefeuille & panna cotta with poirettes

Confit veal noisette
chanterelles, potato millefeuille & truffled meat jus

Regional cheese selection

Lovers' gourmand treat

*At €150 per person
(excluding drinks)*

