



Menu

Saint-Valentin

Tartelette citron et parmesan
Chips croustillante aux algues et tartare de poissons
Œuf de caille rafraîchi au caviar & aux cebettes

Voile de poissons de la pêche locale
aux fleurs du Domaine

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

Noix de Saint-Jacques 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 caviar & spring onions*

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

Landes foie gras marble
delicately scented with Grasse rose

Truffled scallops
& panna cotta with poirettes

Confit veal noisette
golden chanterelles, potato millefeuille & truffled meat jus

Regional cheese selection

Lovers' gourmand treat

At the price of €150 per person (excluding drinks)

