

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016



MENU DE VALRUGUES / VALRUGUES MENU
89 EUROS

- AMUSE BOUCHE / APPETIZER -

Le foie gras de canard / Duck Foie Gras

Cuit en terrine comme un nougat, chutney de poire à la moutarde épicée, écume vinaigrée.
Cooked in a terrine like nougat, pear chutney with spicy mustard, vinegar froth.

- ENTREE / STARTER -

L'ormeau & la noix de Saint-Jacques / Abalone and scallops

Saisis en persillade, pomme de terre confite aux algues, jus corsé au Xérès.
Seared in parsley butter garlic sauce, potatoes confit with seaweed, strong Sherry gravy.

- POISSON / FISH -

Le Cabillaud sauvage / Cod fish

En écailles de carottes de couleur à l'huile de sésame, sauce oursin-safran.
Colored carrot scales with sesame oil, sea urchin-saffron sauce.

- VIANDE / MEAT -

Le pigeon / Pigeon

Rôti, boulgour de condiments orientaux, cromesquis de dattes mentholées.
Roasted, bulgur with Oriental condiments, fried cromesquis with mentholated dates.

- FROMAGE / CHEESE -

Le Chariot de fromages frais et affinés par Vincent VERGNE (Maître affineur).
A fresh and aged cheese trolley by Vincent Vergne (Master cheesemonger).

- DESSERT / DESSERT -

Les fruits exotiques / Exotic fruit

Corolle de coco torréfié, ganache au poivre de Timut, écume de mangue, passion croquant cassonade.
Round of roasted coconut, ganache with Timut pepper, mango froth, brown sugar crunch with passion fruit.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included