



Saint valentin 38 €

### Mise en bouche

Langoustine sauce blanquette de Limoux Robert Produit artisanal

### Entrées

Millefeuille de foie gras mi-cuit à la mûre, verre de raisin sec au muscat petit grains  
de gautran cailhol

Gambas, sauce litchi à la rose, mangue, passion

### Plats

Lotte à la vanille, choux chinois, noisettes, abricot

Pavée de veau gelé de sureau , gratin en millefeuille de navet à la vanille

### Desserts

Kaki au miel, au tarot, coulis à la framboise

Verre d'amour aux poivrons, mousse framboise, confit de poivrons et framboise au miel sorbet framboise