

Menu de la Saint-Valentin — 150 €

Musique live – ambiance romantique



AMUSE BOUCHE (SURPRISE DU CHEF)

AMUSE-BOUCHE (CHEF'S SURPRISE)

1. « RISOTTO » DE CÉLERI-RAVE, GHEE, PARMESAN & TRUFFE NOIRE.
CELERIAC "RISOTTO", GHEE, PARMESAN & BLACK TRUFFLE

2. NOIX DE SAINT-JACQUES, TOPINAMBOUR & COULIS DE POIVRONS
ROUGES.
SCALLOP, JERUSALEM ARTICHOKE & RED PEPPER COULIS.



3. TRUITE CONFITE, SAUCE BISQUE DE LANGOUSTINE MASALA,
TAMARIN & VANILLE.
CONFIT TROUT, LANGOUSTINE BISQUE MASALA SAUCE, TAMARIND & VANILLA.

4. MAGRET DE CANARD, CHUTNEY DE GROSEILLES & JUS AU GARAM
MASALA.
ROASTED DUCK MAGRET, REDCURRANT CHUTNEY & GARAM MASALA JUS.



5. BISCUIT MOELLEUX À L'AMANDE, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE,
POPCORN CARAMÉLISÉ & MOUSSE MASCARPONE À LA CARDAMOME.

ALMOND SPONGE CAKE, RED WINE POACHED PEAR,
CARAMEL POPCORN & CARDAMOM MASCARPONE MOUSSE



La Prévôté
l'art de vivre en provence