

MENU DE LA SAINT VALENTIN

avec accords mets-vins
Célébrer l'amour c'est célébrer la vie!

Apéritif et
amuse-bouche autour de l'amour

Saint Jacques et caviar d'Aquitaine,
topinambours mijotés au cumbawa frais

Raviole éphémère de langoustines, salsifis à l'orange

Filet de bœuf rissolé, petits légumes,
décoction au porto et grué de cacao

Nuage de chèvre à la sarriette des Balkans,
sirop de kumquat et fève Tonka

Feuille à feuille de pomme,
extrait délicat de plantes, glace vanille-galanga

Café-mignardises

Les vins sont sélectionnés avec le plus grand soin par Nadia Hardy

Ce menu est au prix de 134 € par convive

*Nous ne travaillons que de produits frais, notre chef
Philippe Hardy se réserve la possibilité de changer certains mets
suivant les meilleurs arrivages*

LE MASCARET
PHILIPPE HARDY

