

PUR'

Jean-François Rouquette

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN - VENDREDI 14 FÉVRIER 2020

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIE DANS SA COQUE,
BEURRE DE CREVETTES GRISES & CHOU-FLEUR À LA POUDRE DE TANDOORI

CHAIR DE TOURTEAU & BUTTERNUT, VINAIGRETTE PASSION - FÈVE TONKA

COEUR DE FENOUIL À LA BERGAMOTE, PÂTE DE FIGUE SALÉE & ORGE SOUFFLÉ

AIGUILLETTE DE TURBOT EN CROÛTE DE CHANVRE, ÉMULSION ONCTUEUSE "BILLY BY",
ENOKI & HARICOTS VERTS, HUILE DE FLEURS

"MON CHERRY"

CRÈME ONCTUEUSE STRACCIATELLA & GRIOTTINES DE FOUGEROLLES,
GRANITÉ À LA LIQUEUR DE CACAO & SORBET AMARENA

CANETTE RÔTIE AUX DRAGÉES, BETTERAVE ACIDULÉE, POMME SOUFFLÉE, JUS AU ROMARIN

BRIN D'AMOUR, OLIVE VERTE & PISTACHE DE SICILE

"POMME D'AMOUR"

POMME SOUFFLÉE & TATIN DE ROYAL GALA,
FIN SABLÉ ÉPICÉ & SORBET GRANNY SMITH HERBACÉ

MENU À 295€ OU 395€ AVEC ACCORD
PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS



VALENTINES DINNER - FRIDAY, FEBRUARY THE 14TH 2020

SCALLOP ROASTED IN ITS SHELL,
SHRIMP BUTTER & CAULIFLOWER WITH TANDOORI POWDER

CRAB MEAT & BUTTERNUT, PASSION FRUIT - TONKA BEANS VINAIGRETTE

FENNEL HEART WITH BERGAMOTE, SALTED FIG JELLY & PUFFEDBARLEY

THINLY-SLICED FILLET OF TURBOT IN A PASTRY CRUST OF HEMP,
'BILLY BY' SMOOTH EMULSION, ENOKI MUSHROOMS & FRENCH BEANS, FLOWERS OIL

'MON CHERRY'
SMOOTH STRACCIATELLA CREAM & FOUGEROLLES MORELLOS
COCOA LIQUOR GRANITA & AMARENA SORBET

ROASTED DUCLING WITH DRAGÉES,
TANGY BEETROOT, PUFFED POTATOES & ROSEMARY GRAVY

'BRIN D'AMOUR', GREEN OLIVE & SICILIAN PISTACHIO

'POMME D'AMOUR'
SOUFFLÉED APPLE, 'ROYAL GALA' TATIN TART
THIN SHORTBREADS & HERBACEOUS 'GRANNY' SMITH APPLE SORBET

MENU 295€ OR 395€ WITH WINE PAIRING
NET PRICES IN EUROS - TAXES & SERVICE INCLUDED