

MARSAN

par Hélène Darroze

Vivez la Saint-Valentin autrement...



Laurent Beretta, illusionniste mentaliste,
animera votre table
tout au long d'une soirée qui s'annonce
MAGIQUE !

Autour de notre table de partage de 20 couverts,
seul, à deux ou à plusieurs,
célébrez une Saint-Valentin différente,
autour d'un menu de "haute voltige"
créé à cette occasion !

MENU

Champagne Brut Rosé Billecart Salmon

Le rouget grondin de Saint-Jean de Luz... et la truffe noire du Périgord...
carpaccio au lard de Colonnata, champignons de Paris, vinaigrette aux parfums de sapin

Incontournable dans notre maison... le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier...
*assaisonné de poivre Timut, confit puis monté en terrine,
rhubarbe champagne, pickles de roses*

Le bar de ligne... pavé cuit à la nacre...
*calçot grillé au feu de bois, jaune d'œuf confit,
crème légèrement fumée au caviar osciètre*

Clin d'œil au Connaught... le chevreuil d'Alsace façon « Wellington »...
champignons des bois et topinambour à la livèche, sauce poivrade

L'Ardy Gasna affiné par Beñat...
confiture de grosses cerises noires d'Ixassou, cracker de maïs

Le baba... notre signature...
*imbibé du bas-armagnac Darroze de votre choix...
crème montée au poivre long et au poivre Sarawak, agrumes, oxalis*

4 verres de vin sélectionnés par notre Chef Sommelier
eaux, café, thé, infusion

—

250€ par personne