



Menu St Valentin

Par David Chauvac

Du 14 au 16 Février

Mise en bouche

L'oeuf coulant mariné au Shoyu, radis en 2 façons,
vinaigrette au vinaigre d'hibiscus.

Melting egg marinated in soya sauce, radish two ways,
hibiscus flavored vinaigrette.

Dos de loup parfumé au confit d'échalote,
croustillant de tapioca.

Pan seared sea bass filet perfumed with shallots, crispy
tapioca.

Blanc de volaille fermière, jus court aux baies de
Tasmanie, nuage de pomme amandine.

Farm poultry breast, jus reduction and Tasmania
pepper, floating "amandine" potatoes.

Alliance orange et citron vert, caviar de
pamplemousse, sorbet mandarine.

Orange and lime alliance, grapefruit caviar, mandarin
sorbet.

Douceurs sucrées.

75 euros/ personne (hors boissons)


HÔTEL La PÉROUSE


LE PATIO
RESTAURANT