



ST VALENTIN 2025

Cuisine d'Emotions

à la Table de l'Eden

* HORS-D'OEUVRES *

Pétales d'Oignons des Cévennes
Mont d'Or à la Truffe de Valréas

ou

Huitres Gratinées
Sabayon de Clairette

ou

Foie Gras Mi-Cuit
Tuile de Sésame Chutney de Figs



* PLATS *

Mignon de Veau Cuit au Foin
Jus Corsé de Cidre Flambé au Calvados
Galette de Pomme de Terre - Mousseline de Courge

ou

Suprême de Pintade au Vin Jaune
Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe
Duo Braisé Pomme Cèleri

ou

Croustillant de St Jacques sur Lit de Poireaux Fondus
Emulsion aux Agrumes
Cappuccino de Choux Fleur

--

* Verger d'Hiver en Cassolette à Partager *



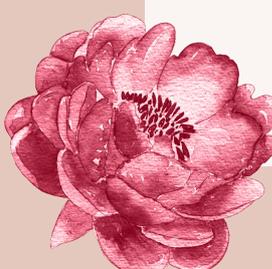
* DESSERT *

Coeur Chocolat Poire à Partager
Crème Vanillée Caramel Beurre Salé

ou

Pavlova Marron Pommes
Coulis Framboise Cerise

45 €



Au plaisir de vous régaler



FAIT-MAISON
avec
PASSION