

LE CERCLE DE MONTAIGN&

SAINT-VALENTIN

Carpaccio de langoustine à l'hibiscus

Salicorne, yaourt fumé

Langoustine carpaccio with hibiscus, samphire, and smoked yogurt

Chou farci au veau

Truffe noire, câpres frites, bouillon citronnelle

Veal-stuffed cabbage, black truffle, fried capers, and lemongrass broth

Lotte nacrée

Jus de moules au piment d'Espelette, crème de ratte, navets marinés

Pearl-glazed monkfish, mussel jus with Espelette pepper, ratte potato cream, and marinated turnips

Cane kriaxera cuite aux sarments de vigne

Sauce à la fleur d'oranger, bihia croustillant, carottes glacées

Kriaxera duck cooked over vine shoots, orange blossom sauce, crispy bihia, and glazed carrots

Brillat-Savarin truffé par nos soins (+12€)

Condiment Sauternes & mesclun

House-truffled Brillat-Savarin, sauternes condiment & mesclun

Sorbet à l'eau de rose

Gingembre confit, liqueur de Saint-Germain

Rose water sorbet, candied ginger, and St-Germain liqueur

Chocolat mayan red 70 %

Confit de cerise griotte, sorbet rooibos

70% Mayan Red chocolate, sour cherry confit, and rooibos sorbet

Menu unique au tarif de 145€ par personne.

Exclusive menu priced at €145 per person.

Prix net, service compris. / *Net price, service included.*