

« La Table de Valentin » au Mas Valentine

Pour les déjeuners du Mercredi au Samedi

Menu Plaisir

Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardises	32 €
Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Mignardises	26 €
Amuse-Bouche + Plat + Dessert + Mignardises	26 €

Amuse-Bouche

Selon le chef, le marché, la criée...

Entrées

Minestrone d'hiver aux légumes d'Antan, écume à l'ail noir et à la sauge, tuile à la châtaigne
ou

Filet de maquereau brûlé à la flamme, sur une salade aux choux cabus et frisoline,
coco séchée et noix de pécan, vinaigrette saveur d'Asie au soja et gingembre

Plats

Rouelle de joue de bœuf française confite au vin rouge,
tagliatelles de carottes, aux trois couleurs, relevées à la coriandre, cocotte pilaf épeautre de Provence
ou

Cabillaud Skrei, mousseline crémeuse à la capucine tubéreuse,
tagliatelles de carottes aux trois couleurs, relevées à la coriandre, cocotte d'épeautre de Provence

Desserts (au choix)

Le Pas tout Blanc : miel d'acacia, pignons de pin torréfiés et concassé d'amandes,
déclinaison de crèmes légères (Crème chantilly, fromage blanc et mascarpone)
ou

Le Paris Brest au chocolat Manjari,
fondu choco et gelée à la Camaïssette, crumble noisette torréfiée
ou

Pomme Reinette au four, noix de pécan et sirop d'érable,
glace crème d'Isigny et sa tuile au sarrasin

Mignardises