

*« La Table de Valentin » au Mas Valentine
Pour les dîners et pour le Déjeuner du Dimanche*

Menu Gourmand

En 5 services à 45 € par personne

Amuse-Bouche... selon le chef, la criée, le marché

~~~~~

Entrée

~~~~~

Plat

~~~~~

Fromage

ou

Dessert

~~~~~

Mignardises

Cuisine de produits... fait maison



Tous nos prix sont nets (TVA incluse)

🌀 Nos entrées

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

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

Tarte fine endives braisées, brisures de châtaigne et copeaux de cecina, fondue de bleu d'Auvergne

La Bilogie de truite sauvage de France, saumon "label rouge" d'Ecosse, fumé à l'ancienne pickels de betterave rouge et jaune à la badiane, crème montée vodka et aneth

🌀 Côté terre

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

🌀 Côté Mer

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

La suggestion épicurienne du moment (en fonction du marché du jour)

🌀 Assiette de Fromages

🌀 Nos Desserts

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)

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

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