

L' Auberge du Choucas

Dîner de la Saint Valentin
vendredi 14 février 2020

Nectar de potimarron parsemé de fleurs d'huile de pistache
et d'éclats de châtaignes

* * *

Corin fin pour un foie gras de canard maison corsé aux quatre épices
sur un lit de betteraves Chioggia

* * *

Amours de noix de Saint-Jacques
rôties au beurre de clémentines bio
sauce onctueuse aux stigmates orangés de safran

* * *

Granité pétillant sur une gelée de fruit défendu
de Tallard

* * *

Mariage d'un filet d'agneau de Sisteron
et d'une caressante escalope de foie gras de canard du Sud-Ouest
pommes de terre couleur "Cardinal"
sauce de prince charmant indien

* * *

Craquantes et gourmandes missives au reblochon
et à la tomme au genépi farcies aux fruits secs
les mêmes au chèvre frais mode hongroise

* * *

Désir de chocolat noir grand cru sur plaisir croustillant à l'orange bio
cœur coulant de caramel au beurre salé

* * *

Conclusion en douceurs finales

* * *

79 €