



# LA DINÉE du Viguier

## Menu de la Saint-Valentin

65€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

### MISE EN BOUCHE

Velouté de topinambour, émulsion noisette

### ENTRÉE

Gravlax de saumon aux agrumes

Crème légère à l'aneth, pickles de betterave

### PLAT

Filet de veau d'Aveyron rôti basse température, jus réduit au thym

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive d'Occitanie & légumes de saison

### FROMAGE

Tomme des Pyrénées, confiture de cerises noires

### DESSERT

Chocolat noir & framboise

Sorbet litchi à la rose

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS

