



LA DINÉE
du Vignier

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