

Saint Valentin

Menu dégustation unique pour l'ensemble des convives.
60 € par personne. Coupe de champagne offerte

AMUSES BOUCHES

Croquette de cochon confit / Tom Kha de courge / Cannelloni de crabe

ENTRÉES

Tartare de langoustines

Fenouillette Denoix, sarrasin, fenouils croquants, bisque de têtes
&

Raviole de foie gras

Consommé de bœuf infusé à la citronnelle, truffe, topinambour

PLATS

Lotte rôtie

Mousseline de brocoli, caviar, citron, beurre blanc
&

Quasi de veau

Gnocchi, cèleri, café, jus court

DESSERTS

Mont blanc agrumes

Crème vanillée non sucrée, brisures de marrons glacés, orange confite
&

Poire pochée

Mousse, sorbet, vanille, noix

MIGNARDISES

Guimauve citron vert / Macaron au chocolat

Nos mets sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Viandes origine France et UE.
Veillez à nous faire part de vos allergies et/ou intolérances. Taxes et services inclus. Prix en € TTC.