



Menu à 60€
Amuse bouche, entrée, plat et dessert
avec un apéritif et un verre de vin compris

Amuse bouche

BEIGNETS DE LENTILLES CORAIL

Beignets de pommes de terre et lentilles corail, sauce au yaourt et au miel et salade de chou rouge à l'huile de sésame.

Entrées

ŒUF MOLLET FRIT

Œuf mollet frit au parmesan, cappuccino de pain grillé, tarte flambée frite, graines de courge et salade d'herbes à l'huile de sésame.

SAINT-JACQUES AU CAVIAR

Saint-Jacques poêlé au beurre, crémeux au pommes de terre, œuf de saumon et caviar, velouté de cresson et huile de basilic.

Plats

CANETTE DE BARBARIE

Canette rôtie au miel, mousseline de carotte au lait de coco, mini-carotte glacée, bimi poêlé, coulis de kaki et clémentine et jus de viande réduit à la vanille.

DOS DE CABILLAUD

Dos de cabillaud snacké puis roulé avec des pistaches et des pignons de pin, endive rouge caramélisée, mousseline de patate douce, coulis de betterave rouge et sauce poisson au safran et tomates séchées.

RAVIOLIS AU PARMESAN

Raviolis au parmesan, morilles poêlés, tomates cerises rôties, muesli de graines, crémeux burratina, copeaux de parmesan, pesto aux pignons de pin, basilic frais et roquette.

Desserts

CRÉMEUX CHOCOLAT PRALINÉ

Crémeux chocolat au praliné, crumble de noisettes et amandes torréfiées. Accompagné d'une glace snickers.

POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT

Poire pochée dans des épices, sauce au chocolat, crumble, tuile de chocolat et glace à la vanille.



Apéritif

COUPE DE CRÉMANT

COCKTAIL MAISON

*Vodka, sirop hibiscus/gingembre, prosecco,
eau gazeuse et chips de poire*

Vins

VINS ROUGES

*Pic-Saint-Loup - Chemin des Rêves
Languedoc*

*Primitivo - b.io - bpuntoio
IGP Puglia*

VINS BLANCS

*Catarratto Chardonnay - b.io - bpuntoio
IGP Terre Siciliane*

*Duché d'Uzès - Philippe Nusswitz
Côtes du Rhône*



Prix et service compris



MENU SAINT VALENTIN



*“Aimer, c'est cuisiner ensemble et savourer la
vie à la même table.”*