

Menu à étape

Saint-Valentin

Apéritif

Kir royal crème de framboise et son bord de sucre à la rose.

Amuse bouche (saumon coco citron, crème de yuzu.) (Eclair salé bleu, noix et pomme)

Entrée

Truite de l'Aube à la façon du Chef

TRUITE CONFITE, OSEILLE, CITRON CAVIAR.

L'œuf dans sa splendeur

ŒUF PARFAIT AUX TOPINAMBOURS CONFITS AU MAGRET DE CANARD, SARRASIN GRILLÉ CRÈME FLEURETTE AU PARMESAN.

Plat

Le homard bleu

Houmous de homard bleue, bouillon crémeux citron-gingembre.

L'agneau aux saveurs douce

Carré d'agneau fumé au thym coulis de betteraves aux mûres poireaux brûlés au cœur fondant .

Fromage

Brie de meaux revisite

Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette.

Dessert

Fraîcheur en rose accompagnée d'une coupe de champagne

Tuile aux amandes et pralines roses, crème diplomate à la rose, litchis et framboises marinés à la vanille.

*105€/personne