



Menu SAINT-VALENTIN

72 € par personne



MISES EN BOUCHE

Roulé aux olives, sablé parmesan au saumon fumé et Verrine de petits pois, espuma à la menthe

ENTRÉES

Tartare de saumon et huîtres, pommes Granny Smith et vinaigrette à l'huile de noisette

Ou

Escalope de foie gras poêlé dans un bouillon de pot-au-feu

Ou

Sabayon de St Jacques et langoustines au champagne, Fricassée de Shiitakés

PLATS

Filet de boeuf aux morilles, purée 50/50, petits légumes fanes

Ou

Médaillon de lotte en croûte de sésame, velouté au gingembre, palet de butternut rôti

Ou

Magret de canard cuit en basse température miel et épices, mousseline de vitelottes

FROMAGE

Corolle de brick au brie, composée de pommes et mesclun

DESSERTS

Cœur de Saint Valentin, mousse chocolat blanc et framboises, gelée exotique et biscuit pistache

