



MENU DE LA SAINT-VALENTIN



Le Mercredi 14 Février 2018

48 Euros par personne

« Le Tête-à-Tête Terre et Mer à partager... »

Le Chef François propose ses plats à partager en duo amoureux,
pour une dégustation sensorielle et originale

♥ L'Apéritif ♥

Les Amuses Bouches à partager et une Flûte de Champagne

♥ L'Entrée à Partager ♥

*Ballotine de Truite fumée sauvage,
Mousse de Fromage frais au Champagne et Pommes acidulées
avec
Foie Gras maison, Gelée infusée aux Pétales de Roses
et Chutney de pommes*

♥ Le Plat à Partager ♥

*Cœur de Cabillaud rôti, servi avec une Mousseline de carottes jaunes
au curcuma et mini-carottes glacées au gingembre
avec
Filet-Mignon poêlé, sauce aux framboises, servi avec un gratin
de macaronis au Pecorino et Mousse de champignons de saison*

♥ Les Petites Douceurs Sucrées à Partager ♥

*Feuilleté de Pommes à la cannelle
servi avec sa mousse infusée à la Rose
avec
Crumble d'amandes à l'Ananas rôti,
servi avec une mousse vanillée
avec
Mousse tout Chocolat, réchauffée au Piment d'Espelette*

