



MENU SAINT VALENTIN

Pas de carte, seul ce menu sera servi ce soir-là



MISE EN BOUCHE

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFE



ENTRÉES AU CHOIX

LE BURGER DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE MANGUE

un jeu de textures et de saveurs tout en sensualité

OU

LE TARTARE DE SAUMON À LA THAÏ
Saumon ultra frais taillé au couteau assaisonné
dans un esprit thaï, avocat, citron vert,
coriandre fraîche, gingembre et pointe de sauce soja



PLATS AU CHOIX : UN VOYAGE LE TEMPS D'UN REPAS...

LE DOS DE CABILLAUD NACRÉ SUBLIMÉ D'UNE SAUCE PASSION
à la fois fruitée et acidulée, fraîcheur et contraste
fondant de carottes infusées au cumin,
macaronis gratinés à la truffe

OU

L'EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
PARFUMÉE AUX 4 ÉPICES

Une viande intensément savoureuse, juteuse et délicatement
parfumée, 7h de cuisson!
fondant de carottes infusées au cumin,
macaronis gratinés à la truffe

DESSERT

LA SOUPE DE FRUITS ROUGES
PARFUM DE FLEUR D'ORANGER,
CHANTILLY À LA ROSE