



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