



Saint Valentin

Samedi 14 février



48 €

Midi et soir

Mises en bouche

Foie gras mi-cuit "Rougier" au poivre de Sichuan, confiture d'oignon rouge, figues rôties au miel et jeunes pousses de moutarde

Ou

Ceviche de cabillaud au lait de coco et citron vert, purée d'avocat, maïs soufflé et pousses de petits pois

Paleron de veau Brasato, jus court au Chianti, purée à l'huile de Truffe et gremolata aux oranges confites

Ou

Noix de St Jacques à la plancha, risotto crémeux, bisque de homard et vierge acidulée



Macaron framboise, mousse mascarpone pistache, insert fruits rouges et hibiscus

Ou

Brownie chocolat sésame noir, ganache chocolat espelette et glace caramel au beurre salé

