

Menu de la Saint-Valentin

128 €

Les canapés :

Coussin au caviar - Choux à la truite fumée - Crackers à la betterave.

L'amuse-Bouche

Le chausson aux truffes, foie gras et sauce périgourdine.

Les coquilles Saint Jacques marinées,
Sauce vierge aux algues et marinière de coquillages.

Le blanc de barbue, émulsion au Champagne,
Mousseline de butternut rôti au gingembre.

Granité Bergamote et Poiré grand cru.

Le veau laqué, jus aux noisettes et café,
Crèmeux de pommes de terre aux truffes noires.

La Rose sucrée,
Litchi et pamplemousse.

Ce menu unique est proposé le Mardi 14 Février pour le déjeuner ainsi que le dîner.