

SAINT VALENTIIN

Menu à 90€

APÉRITIF ET MISE EN BOUCHE

Coupe de champagne

Cappuccino de châtaigne au foie gras et truffe

ENTRÉE

Noix de Saint-Jaques en Carpaccio tiède, crème de châtaigne, émulsion truffée et tuile de parmesane

OU

Œuf parfait, crème de topinambour, copeaux de foie gras et éclats de noisettes torréfiées

PLAT

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc au champagne et risotto de petit épeautre au butternut

OU

Filet de veau de lait, jus corsé au romarin et mousseline de panais

DESSERT

Cœur fondant à la framboise

Chocolat noir intense, cœur coulant framboise et cristaux de sel, sorbet framboise

OU

Pavlova Cœur d'hiver

Meringue croquante, crème légère au citron vert et fruits de la passion

LES 3 M

MENU UNIQUE SUR RÉSERVATION
ACOMPTE OBLIGATOIRE