

Menu de la Saint-Valentin

POUR NOS AMOUREUX

UN MENU EN 3 TEMPS AU CHOIX - 79€

Amuse-bouches

Autour de la Truffe Noire du Périgord

Entrées

Gravlax de saumon d'Écosse & œufs de truite Petrossian

Orange sanguine & radis green meat, aneth & crème d'Isigny à la ciboulette

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, poutargue & mangue

Citron vert & coriandre, grenade

ou

Œuf bio parfait & guanciale

Espuma au Comté, champignons de Paris & oignons crispy, purée de butternut

Plats

Tataki de thon aux sésames

Aubergine laquée au miso & chou pakchoï, sauce "Tigre qui pleure"

ou

Noix de Saint-Jacques rôties

Mousseline de chou-fleur à la vanille, condiment agrume & beurre blanc au gingembre

ou

Filet de bœuf Rossini

Avec une purée truffée

Planche de fromages affinés par nos soins et salade de mâche aux fruits secs, confiture de cerise noire +16€

Desserts

Le ChocoCoco

Fondant "gluten free !" & sorbet coco

ou

Riz au lait à la vanille Bourbon de Madagascar

Cacahuètes grillées & caramel à la fleur de sel

ou

La Pavlova

Mangue, passion, citron vert