

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