

L'Escudella

Chef Rémi Poulain

MENU ST VALENTIN

MENU : 140€ • Accord mets et vins / Wine pairing : 60€

• AMUSE-BOUCHE / APPETIZER •

Caviar Baeri, pomme de terre, crème d'Isigny
Baeri caviar, potato, Isigny cream

• ENTRÉE / STARTER •

Raviole de langoustine à la sauge et bisque au combawa
Langoustine ravioli with sage and combawa bisque

•

Egly-Ouriet « Les Vignes de Bisseuil » 1er Cru

• POISSON / FISH •

Saint-Pierre rôti aux épices, carottes fumées au foin, réduction de carotte au gingembre et vinaigre de riz

Roasted John Dory with spices, hay-smoked carrots, carrot reduction with ginger and rice vinegar

•

Christian Binner, Alsace Grand Cru « Wineck Schlossberg » 2020

• VIANDE / MEAT •

Filet mignon de veau, foie gras poêlé et truffe façon Wellington, purée de topinambour, jus de veau à la marjolaine

Veal tenderloin, pan-seared foie gras and truffle Wellington-style, Jerusalem artichoke purée, veal jus with marjoram

•

Bouchard Père & Fils, Monthélie 2020

• DESSERT / DESSERT •

Entremets orange sanguine et agrumes, croustillant amandes et chocolat blanc, sorbet citron-basilic

Blood orange and citrus entremets, almond crunch, white chocolate feuillantine flakes, lemon-basil sorbet

•

Vincent Roussely VDF « Libertine »

• MIGNARDISES / PETIT-FOUR •

*Pour toutes demandes de régimes alimentaires particuliers, merci de le préciser à la réservation./ Please specify all diet requests when you make the reservation.