

Menu Saint-Valentin

Amuse Bouche

Tataki de thon mariné, mayonnaise au wasabi

Mousse de légumes et zeste de combawa

Entrées

Foie gras mi-cuit, chip's de pain d'épice

chutney pomme myrtille

ou

Tartare de Saint-Jacques, mangue, passion

oeufs de truite fumés et chantilly yuzu

Plats

Trilogie de canard

Magret, confit en brunoise et cromesquis aux herbes et épices

minis légumes, risotto d'épautre et siphon pommes de terre

ou

Filet d'omble chevalier en cuisson douce

sabayon safrané, poireaux en deux façons

mousseline de patates douces

Dessert

Fusion de kiwi aux céréales et chocolat blanc

Mignardises

Tartelette chocolat Oricao & Financier vanille framboise

59.90€