



Menu St Valentin

69.90€

AMUSES BOUCHES

Panna cotta chèvre, butternut et
graines caramélisées
et
Bouchée escargot verveine

ENTRÉES

Gravlax de truite au gin arrangé
Ou
Opéra foie gras cranberry, pain d'épices

PLATS

Filet de saumon mi-cuit fumé,
sauce passion gingembre, purée de vitelottes
et carottes glacées yuzu
Ou

Trilogie de caille croustillante et fondante,
pommes de terre Anna et légumes glacés

DESSERT

Au nom de la Rose
Pâte sucrée et biscuit amande,
mousse framboise, insert myrtille

MIGNARDISES

Macaron vanille chocolat blanc
et
Tartelette mascarpone, pistache sablée