

Menu Saint-Valentin

80€

Amuses-bouche
Cocktail de la Saint Valentin

Pré-entrée

Damier de Poireaux et Chorizo, Noix et Huile Végétale

Entrée

Ceviche de Saumon, Leche de Tigre à la Coriandre et Lait de Coco,
gingembre et Grenades

Plat au Choix

Noix de St Jacques, Risotto Carnaroli au Potimarron,
Emulsion Safran, Huile Persil et Gel Kalamansi

Ou

Chateaubriand, Purée de Carottes fine au beurre noisette,
Poireaux confits grillés, Sauce Foie Gras et Echalotes confites

Fromage

Fromage Affiné Sélection, Mâche et confiture

Dessert.

Tarte Chocolat Noir Grand Cru Valrhona, Framboises,
Tuile de roses et Condiment Piment Rose

