



Menu

du jeudi 29/01 au dimanche 01/02

Truffes

Amuses bouche truffé

Entrée

Œuf mimosa, mayonnaise à la truffe, tartine
croustillante au beurre de truffe

Plats

St jacques cuite dans sa coquille, Sauce hollandaise,
rappée de truffe

Ris de veau ou suprême de pintade, purée truffée.

Fromage

Copeaux de comté 36 mois et râpée de truffe

Dessert

Soufflé à la Truffe

Menu à 100€ hors boissons.



Menu

du vendredi 13/02 au dimanche 15/02

Saint Valentin

Amuses bouche

Mollets de grenouille en persillade

Cromesquis de joues de bœuf à la truffe

Plats

Langoustine juste raidie, minestrone de légumes, bouillon parfumé à l'hibiscus.

Coquille st Jacques, salicorne et sabayon au citron

Lieu jaune rôties, choux fleur de couleur, marinière de coquillage.

Fraîcheur hibiscus

Filets de canette, tombé de feuilles de blettes et la côte grillée. Gastrique aux épices douces

Fromage

Cœur de Neufchâtel, salade de mâche et noisette

Dessert

Cannelloni d'ananas et crémeux passions. Sorbet exotique.

Pavlova pomme et mousse caramel, sorbet pomme yuzu.

75€/personne hors boissons.



Menu

À EMPORTER
le vendredi 13 et samedi 14 février

Saint Valentin

Amuses bouche

Cannelloni de saumon fumé, crème à l'aneth

Bavaroise de betterave et chèvre.

Entrée

Pétale de dos de cabillaud, julienne de légumes,
vinaigrette à l'huile de noisette

Plats

Médallions de veau, risotto crémeux et sauce
morilles

Dessert

Duo de cœurs fruits rouge / litchi et chocolat /
grué de cacao

36€/personne

Limite de commande le 12 février