

L'ÉVADÉ

CHEF RÉMI POULAIN

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Menu : 140€ Accord mets & 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 Wel-
lington, purée de topinambour, jus de veau à la marjolaine
*Veal tenderloin, pan-seared foie gras and truffle Wel-
lington-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.

Valentine's