

DÎNER DE LA SAINT VALENTIN

MISE EN BOUCHE

Huitre chaude & sabayon au Champagne



LE PÂTÉ-CROÛTE DU CHEF

Foie gras de canard, magret, pistaches

Condiment cornichon

OU

GRAVLAX DE TRUITE MARINÉE AU CHOU ROUGE

Crème vinaigrée, tarama, mayonnaise au Wasabi

Pain brioché



MÉDAILLON DE LOTTE

Hollandaise citron verveine

Salsifis & poireau rôtis

OU

MAGRÊT DE CANARD FRANÇAIS

Purée de chou-fleur infusée à la lavande

Réduction de jus de veau au miel

Carottes glacées



GROS CHOU À PARTAGER

Ganache framboise, gel à la rose & lavande

praliné pistache

OU

Crèmeux au chocolat Bitter lacté

Praliné noisettes, caramel au piment d'Espelette

54 €

Une envie de fromage ? demandez-nous !