



MENU SAINT-VALENTIN

Cocktail au crémant de Bordeaux, vin blanc et gingembre

NOS MISES EN BOUCHE

Croque-monsieur au brebis et jambon truffé
Gambas panées au panko, zestes de citron vert
Champignon farci à la courge butternut, miel et parmesan

NOS ENTRÉES

Brioche au foie gras, émulsion de Porto rouge, sucre pétillant

OU

Saint-Jacques rôties, crémeux de salsifis,
poudre de corail relevée et jus iodé

NOS PLATS

Dos de Skrei, risotto de lentilles corail,
écume de pistache

OU

Tournedos de canard façon rossini, embeurré de
pommes de terre à la truffe, sauce au vin rouge

NOS DESSERTS

Crémeux noix de coco, ananas rôti, crème anglaise
au rhum, biscuit craquant

OU

Entremet chocolat, insert framboise,
ganache à la fève tonka

58 EUROS

