

Menu

Saint-Valentin

Coupe de champagne

Amuse-Bouche

Cannelé à l'emmental
Cromesqui de légumes

Entrées

Gravelax de truite aux agrumes,
blinis et son labneh au zaatar

ou

Foie gras mi-cuit au vin de St Emilion
pain d'épices, chutney de poire et gingembre

Plats

Cabillaud Skrei, sauce safrannée et risotto de
lentilles corail et ses légumes

ou

Grenadin de veau fumé et son jus au romarin,
écrasé de pomme de terre truffée
et légumes rôtis

Dessert

Macaron aux fruits rouges, et
sa crème légère à la menthe

ou

Délice aux saveurs exotiques, ganache montée aux
fruits de la passion, et son coeur à la mangue,
sablé coco

49,50 euros

