

Menu de la Saint-Valentin

Assortiment de deux amuses bouches

•

Raviole végétale, condiment échalote & sarrasin

•

Bœuf confit au poivre long rouge, espuma de pomme de terre à l'huile de truffe

•

Croustillant de langoustine, caramel au cédrat, condiment yuzu, nuage de langoustines

•

Plats au choix :

Bar sauvage, mousseline de céleri, légumes caramélisés, bouillon de crustacés, chips de corail de Saint Jacques

OU

Veau en croute de poivres & noisettes, crème de rutabaga, jus corsé de légumes, ail confit au thym, tatin de pomme de terre

•

Chèvre frais aux graines torréfiées et son cœur fruité, crackers aux graines

•

Crèmeux vanille & bergamote, gel de gingembre, tuile croustillante au miel, crème glacée earl grey, sablé bergamote

•

Mignardises

*Un acompte de 30€ par personne vous sera demandé pour valider votre réservation.

75€ / pers.

