

Menu Saint Valentin

70€/PERS.

+45€ ACCORD METS & VINS

AMUSE-BOUCHE

SABLÉ PARMESAN • HOUMOUS DE BETTERAVES •
ANCHOIS AU SEL • TARTELETTE STRACCIATELLA & TRUFFE MELANOSPORUM

ENTRÉE

LA SAINT-JACQUES & LA GRENADE
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES • CONDIMENTS LECHE DE TIGRE & GRENADE •
PICKLES D'OIGNONS ROUGE • SARRASIN SOUFFLÉ • CORIANDRE FRAICHE

POISSON

LE BAR & CELERI RAVE
LE BAR CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC UNE FARCE FINE AUX ALGUES & HERBES FRAICHES •
LA PEAU EN CROUSTILLANT • CÈLERI RAVE EN TEXTURE •
COULIS CRESSON & BEURRE NOISETTE

VIANDE

LE CANARD & BETTERAVE
FILET DE CANARD RÔTI • JUS AMER AU PAMPLEMOUSSE DU JARDIN •
BETTERAVE AU SEL & RICOTTA DE BREBIS AFFINÉ

DESSERT

MON CŒUR
BISCUIT DACQUOISE COCO • MOUSSE COCO
• CŒUR COULANT FRUIT DE LA PASSION •
ANANAS FRAIS AU CITRON VERT

