



MENU SAINT-VALENTIN

VOYAGE CULINAIRE ROMANTIQUE EN 5 TEMPS ORCHESTRÉ PAR NOS CHEFS

Amuse Bouche

Foie Gras de Canard Mi-Cuit,
Pain d'Épices, Chutney Pomme-Poire,
Caramel d'Épices

Entrée

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, Orange,
Condiment Chou-fleur et Pomme Verte

Plat Poisson

Dos de Cabillaud, Potimarron Rôti, Champignons des bois,
Butternut et Panais à la Noisette, Vieille Mimolette,
Sauce aux Cèpes

OU

Plat Viande

Quasi de Veau Rôti, Royal de Carottes,
Samoussa de Veau Confit au Curry Fumé, Patate Douce Fumée,
Jus aux Morilles

Pré-Dessert

Pomme Confite à la Vanille, bille de Pomme Verte,
Streuzel aux Amandes,
Sorbet Pomme Granny Smith

Dessert

Biscuit à la Noisette, Chocolat Noir,
Ecume de Châtaignes, Meringue au Café
Glace à la Vanille

62€ / pers.