



MENU SAINT VALENTIN

Dîner 14 février 2024



L'Amuse-Bouche

La truite du Jura fumé par nos soins, œufs brouillés Bio de Marin
Shiso (plante), légèreté siphon pomelos

La grande assiette de Tapas des Amoureux à partager

Le Ceviche de Thon 'rouge' granité, citron-vert, coriandre
Le nougat de Foie-gras de canard du Périgord au fruits du mendiant et pain d'épice
Les escargots de Bourgogne en croute au senteur des sous-bois
Le Jambon Noir de Bigorre du chef millésime 2020
et sa tartine d'huile d'olive 'Miraval' et ail noir

Les Coquilles Saint Jacques Normande snackées

Rizotto de topinambour à la vanille et émulsion de Langoustine

Le Sorbet citron-bergamote, gingembre- Basilic Thai arrosé au gin Bio des Alpes

Le Filet Mignon de Veau français

cuit tendrement demi glace à la truffe
Cannelloni croustillant de Ris de Veau, blette et bolets du village

L'assiette de fromages affinée

Marmelade de rhubarbe et fève de tonka

'La Boule de Neige Exotique'

Sudachi, coco, mangue, passion
émulsion Rhum 3 Rivières

Menu à 98 € par personne

supplément de 50€ pour demi-pensionnaires

Passage en salle entre 19h15 - 19h45

Menu obligatoire pour l'ensemble de la table

Tout changement fera l'objet d'un supplément