



MENU SAINT VALENTIN

Dîner 14 février 2023



MENU EN 7 SERVICES

L'Amuse-bouche

Cappuccino de queues d'écrevisse parfumé au Safran de Sciez

L'assiette de tapas des amoureux

Jambon Noir de Bigorre du chef millésime 2018

Carpaccio de St Jacques Bretonne, sauce Ponzu truffé et mousseline de choux fleur

Le lingot de Foie-gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest au cassis

Le bolet des sous-bois

La crevette Panko sauce Sriracha

Cassolette de lotte et sole de Bretagne sabayon Champagne

Sorbet fleur de cactus Ibiscus et Téquila fumée

Le Cœur de filet de Bœuf Charolais cuit tendrement

Mousseline de Ratte et bolets du village

L'assiette de fromages de l'arc Alpin

La Balade Gourmande

La rencontre entre citron noir d'Iran et le citron jaune de Meton

Passage en salle entre 19h et 20h15

Menu obligatoire pour l'ensemble de la table

Tout changement fera l'objet d'un supplément