

Menu de la Saint-Valentin

65€*/pers.

Prélude

Cocktail signature « Love in Bloom »

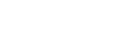
*Infusion d'hibiscus aux notes florales
et délicatement acidulées, gin & Champagne*

Accompagné d'un amuse-bouche

*Tartelette aux champignons,
fève de Tonka et algue nori*



* Prix nets en euros par personne, service inclus et TVA incluse, hors boissons. La liste des allergènes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Premiers émois

Gravlax de truite, crème de raifort,
carpaccio de radis et mini blinis

ou

Duo de croustillants de chèvre, miel, origan,
salade croquante et graines de courge

ou

Foie gras poêlé, crumble de pain d'épices
et purée de chou-fleur

L'accord parfait

Noix de Saint-Jacques, mousseline de panais,
saucisse de Morteau et sauce au poivre

ou

Risotto à la truffe, ail noir et champignons

ou

Tataki de canard, sauce teriyaki,
châtaignes et courges rôties

Confidence - Fromage (+5 €)

Rocamadour au lait cru, chutney de figues

ou

Gouda à la truffe noire, mesclun et focaccia à l'origan

Éclat final

Nougat glacé aux pralines roses,
framboises et pistache

ou

Crèmeux au chocolat, clémentines,
kumquat confit et noix de pécan