



Menu de Saint-Valentin

Apéritifs

COCKTAIL ou MOCKTAIL DES PETITS COEURS

VELOURS DE POTIMARRON & CHÂTAIGNE, CRÈME LÉGÈRE & NOTE TOASTÉE



Entrées

CARPACCIO DE BETTERAVES

CHÈVRE FRAIS, MIEL DÉLICAT, BALSAMIQUE & NOISETTES TORRÉFIÉES

TARTARE DES DEUX MERS

SAUMON GRAVLAX & DAURADE SÉBASTE, HUILE VIERGE PARFUMÉE AU CITRON NOIR



Plats

RISOTTO DES SOUS-BOIS

SHIITAKES, PLEUROTES & PARMESAN AFFINÉ

SUPRÊME DE PINTADE

SAUCE FOIE GRAS AU PORTO, MARRONS FONDANTS & DARPIN DE POMMES DE TERRE CROUSTI-FONDANT

FILET DE ST-PIERRE NACRÉ

RÉDUCTION DE FUMET DE POISSON, ÉCRASÉ DE PANAIS & FONDUE DE POIREAUX



Desserts

DÉLICE INTENSE AU CHOCOLAT NOIR

CŒUR FONDANT & DOUCEUR CACAO

DÉLICATESSE FRUITÉE

MOUSSE VANILLE, INSERT FRUITS ROUGES & BISCUIT CROUSTILLANT



Samedi soir 14 & Dimanche midi 15 Février

39€

