

MENU ST VALENTIN

32€/PERS

Cocktail façon Rossini
(crème de framboise montée aux bulles)

PRÉLIMINAIRES

Espuma de crustacés et encornets en persillade
Crème de céleri à la citronnelle
Croquettas de serrano, comté et truffe

CÂLINS

Tartare de thon mariné aux agrumes, tuile dentelle
et croustillant de queue de gambas en tempura
ou
Ravioles de foie gras, canard, duxelles et pleurotes,
mini poireaux au court bouillon thaï

GALIPETTES

Pavé de cabillaud en croûte de sésame noir
et coriandre, purée de panais, bouillon de poisson au miso-yuzu
ou
Filet de canette rôtie, jus de canard réduit,
purée de carotte au cumin, crème de fanes et pomme fondante

DOUCEURS

Assortiment de fromages affinés et salade d'herbes
(en plus du dessert suppl de 3€)
ou
Tarte chocolat blanc/gingembre, ananas confit
et vacherin mangue/citronnelle
ou
Crèmeux au pralin, poire pochée aux épices,
crème légère au mascarpone sauce chocolat/noisettes