



Menu de la Saint-Valentin

L' Amuse-Bouche

Sucette de Pomme, Gingembre pané et Crème Clémentine

L' Entrée

Millefeuille, Crème de Chou à l'Eau de Rose, Magret séché
Pralin Sésame noir, Emulsion poivrée

Le Plat

Queue de Lotte en deux cuissons en Croûte d'Herbes
Jus lié au Porto monté au Beurre, Gel Citron vert confit
Crèmeux de Panais aux Poivres fumés et Farandole de Petits Légumes

Le Dessert

Délice de Chocolat en cinq textures

Les Mignardises

Macaron Gingembre et Crème Praliné Pistache Châtaigne
Croquant Chocolat Cœur Poire et Gel Amaretto
Guimauve à la Vanille

65€

Prix par personne hors boissons
uniquement sur réservation sur le site internet

