

Menu Saint-Valentin

48€

Mise en Bouche

Cannelé au saumon fumé, Panna cotta de champignon et Crème brûlée aux effluves de truffe

Entrées

Terrine de foie gras marbrée de magret fumé, gelée de mangue et chutney de kumquat

ou

Tartare de bar aux huîtres, pommes granny et fruit de la passion, caviar de hareng

Intermède glacé

Plats

Filet de sandre doré à la peau, houmous de pois chiche, fumet réduit au Riesling aux écrevisses et chips colorés

ou

Médaille de poularde fermière et sa raviole de ricotta épinard, velouté crémeux au vin jaune et mousseline de carotte au cumin

Desserts

Finger façon cheese cake aux framboises, sorbet yaourt et coulis de fruits rouges mentholé

ou

Tartelette chocolat, dés de poire flambés au cognac, brisures d'oréo et crème glacée vanille

Bon appétit