

Menu Saint-Valentin 2025

Amuses bouches en trois

temps :

-Fine gelée d'araignée de mer et citronnelle, les pincés en

mayonnaise

-Préssé de foie gras et truite fumée

-Gougère craquelin pignons de pin

Noix de Saint-Jacques et Truffe, palet de céleri cuit fondant, jus de Volaille et vinaigrette Truffe

Filet de Black Cod laqué miso et Yuzu, mousseline de panais suc d'ail noir

Filet de Bœuf poêlé à la moelle, croûte de Cantal, gnocchi soufflés sauce morille

Minestrone d'Ananas Victoria
au citron vert, siphon pina
Colada crumble coco

Cœur velour Chocolat Caraïbe
et Framboise

Bonne fête aux amoureux ! ce
menu est à 100€/pers hors
boissons

