



MENU DE LA SAINT VALENTIN

Servi au déjeuner et au dîner le mercredi 14 Février 2018

Au dîner le Samedi 17 Février 2018 (sur réservation)

COCKTAIL DES VALENTINS



LE FOIE GRAS DE CANARD

Comme un nougat à la pistache et passion,
Chutney d'ananas au poivron rouge et tuile de fruits secs



LA LOTTE

Nappée d'une crème de champagne aux œufs de truite
Et flan de potimarron



LE MIGNON DE VEAU

Assaisonné au sel truffé et rôti,
Polenta blanche meulée à la pierre,
Jus réduit à la « Tuber Mélanosporum »



LE FROMAGE

De la maison Gaugry et de nos provinces



LA FRAMBOISE

En plusieurs textures, avec sa coque ivoire,
Biscuit pistache et douceur de litchi

70 € par personne

Apéritif inclus hors boisson

