

le menu spécial Saint-Valentin

Amuse bouche et cocktail romantique



Émietté de tourteau aux agrumes
dans un rouleau de potimarron et mangue, condiment yuzu

ou

Demi-caille farcie aux parfums de tagine,
légumes et fruits compotés, bouillon clair aux épices



Pavé de lieu jaune en viennoise de gingembre,
patate douce au citron vert, salpicon de légumes, tomates séchées, olives

ou

Filet de bœuf rôti et cromesqui de joue de boeuf,
pommes de terre et topinambours pressés, émulsion de céleri et truffe



« Macalong » fraise litchi, crème onctueuse à la rose

ou

Effeillé de croc-choco gelée passion, mousse au thé matcha



Mignardises

48€ par personne – boissons non comprises