

MENU DE LA SAINT VALENTIN



Mise en Bouche

La petite ratte fait son show

Ratte fondante, crème légère de mascarpone aux herbes et tapenade de truffe.

Entrées

Gravlax de saumon à la betterave

Gel citron-gingembre, chutney exotique et poivre de Timut.

ou

Œuf parfait

Pain perdu salé, duxelles de champignons et crème Agnès Sorel et olivade à la truffe.

Plats

Tournedos de volaille en feuilletage

Jus de viande réduit à la vanille, légumes du moment.

ou

Cabillaud nacré

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes, sauce crème au champagne, petits légumes du moment.

Dessert

Entremets chocolat blanc & rose

Cœur litchi et coulis de fruits rouges.

Ce menu vous est proposé au prix de 75,00 €

*Hors plateau de fromages, disponible à 14,00 € et hors boissons.

Liste des allergènes sur demande. Les prix affichés s'entendent taxes et service compris.