

MENU DE LA SAINT VALENTIN



L'assiette de mises en bouche

La crème brûlée au foie gras, le tartare de saint Jacques
La crème Dubary



Le tataki de thon

Sésame, soja et guacamole



Le boudin de homard

Émulsion de carottes, jaunes et pourpres glacées
Beurre de homard coraillé



Le carré de veau rôti à la broche

Composition autour du céleri et de la truffe Melanosporum
Jus de veau tranché au jus de truffes



Le coeur crèmeux

Ganache au chocolat blanc, bavarois vanille,
insert pistache et biscuit Joconde

Le menu quatre services 48 €

Le menu cinq services 65 €

Le menu quatre services, vins compris 68 €

Le menu cinq services, vins compris 85 €

La formule sans soucis 95 €

(L'apéritif, le menu cinq services, l'eau, les vins et le café)

