

Menu Saint-Valentin

L'OUVERTURE

Amuse-bouche du chef

ROUGE PASSION

Pressé de foie gras, nuances de betterave

Glaçage soyeux, gel délicat, pickles croquants, sponge cake aérien

INSTANT MARIN

Lotte & Saint-Jacques rôties

Panais en douceur (purée vanille-noisette, confit & rôti), sauce ponzu

CŒUR TENDRE

Filet mignon de veau rosé

Mini-légumes, pommes croustillantes façon Darphin, jus de morilles

LES DEUX CŒURS

Création chocolat & exotique

Amande, mangue, passion, coco torréfiée
&

Chocolat noir, macadamia, praliné amande

DERNIÈRE DOUCEUR

Mignardise



85€