



HOSTELLERIE DU
GRÜNEWALD

MENU ST VALENTIN

Mises en bouche

Saint jacques

*En tartare aux algues et kiwi, la noix au grill et laquée d'une marinade miso,
émulsion au thé vert*

Canard

Raviole de canard confi, bouillon asiatique et petits légumes croquants

Turbot

*Blanc de turbot confit à l'huile d'olive citronnée, tombée de rapini,
espuma hollandaise, œufs de truite et tuile de tapioca soufflé*

Veau

*Filet mignon de veau rosé, pressé de légumes de saisons, vinaigrette à la truffe noire,
jus de veau réduit au porto*

Instant fraîcheur

Granité de pomme et framboise, semoule de chia noir, espuma litchi

Chocolat

Impérial chocolat caramel beurre salé

135€/pers hors boissons