

MENU ST VALENTIN

Mises en bouche

Courge

*Cappellets farcis butternut et truffe noire, beurre de sauge,
éclats de châtaigne et pecorino*

Saint-Jacques

*Saint-Jacques de Dieppe à la grenobloise, fine purée de topinambours,
câpres et citron*

Merlan de ligne

Merlan de ligne vapeur d'agrumes, carottes en texture et gingembre

Veau

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

Instant fraîcheur

Eau de rose givrée, framboise et écume de litchi

Chocolat

Le chocolat Dulcey Valrhona et son cœur praliné pop-corn

145€/ pers hors boissons