



Soirée de la Saint-Valentin

Menu Dégustation

69 €

Avec accord
Mets & Vins
99 €

Les mises en bouche

La crème brûlée au safran

L'huître chaude, crème d'ail des ours

Le ceviche églefin façon thaï

-

Le nem de tourteau aux tomates séchées & menthe, réduction anis et pommes Granny Smith

-

Le foie gras poêlé et le pamplemousse dans tous ses états, pain aux figues rôties

-

La Saint-Jacques snackée à la vanille & son risotto au chorizo ibérique, beurre blanc au champagne, émulsion au lard

-

Le Chaource aux graines de sésame rôties et son pesto de coriandre au cidre

-

Le finger au chocolat Valbrona à la rose, crémeux framboise & sucre pétillant, pétales de rose cristallisés, réduction de cassis & siphon de grenadine à la tonka



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON

Réservation
au 02 35 46 21 58