Menu de Saint Valentin

€145 AVEC 1 COUPE DE CHAMPAGNE OU 1 COCKTAIL

LES MISES EN BOUCHE DU CHEF

HOMARD
Les pinces en raviole végétale, bouillon dashi

ŒUF
Œuf mollet croustillant, espuma de champignon, oeufs de hareng fumé

SOLE
Façon meunière, onctuosité de sarrasin, écrasé de pommes de terre

FILET DE BŒUF
En pithivier, foie gras poêlé, duxelle de champignon, sauce Albufeira

FROMAGE
Mousse de fourme d'Ambert et sapin en pâte à chou, vinaigrette génépi

AGRUMES
Entremet de Saint Valentin, sorbet au citron cégrat

VANILLE
en différentes textures

LES GOURMANDISES

Prix par personne en euros toutes taxes comprises, incluant une coupe de champagne.