

Menu Saint Valentin

SAMEDI 14 FÉVRIER | DÉJEUNER ET DÎNER

49€ PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

AMUSE-BOUCHE

CEVICHE DE CREVETTES MARINÉES AU GINGEMBRE,
GRENADE ET TARTARE D'ANANAS

ENTRÉE

TATAKI DE BŒUF AUX ACCENTS THAÏ,
CRISPY SUSHI À LA CRÈME PARFUMÉE AU WASABI

OU

TARTARE D'ESPADON, MOUSSELINE D'AVOCAT,
CITRON CAVIAR ET GRAINES DE MOUTARDE EN PICKLES

PLAT

CABILLAUD LAQUÉ AU MISO SAIKYO ET YUZU, GINGEMBRE EN AIGRE DOUX,
MÉLI MÉLO DE LÉGUMES D'ANTAN RELEVÉS À LA CITRONNELLE INFUSÉE

OU

BALLOTINE DE PINTADE EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
FARCIE AUX TROMPETTES DE LA MORT ET FOIE GRAS,
MOUSSELINE DE CÉLERI, POÊLÉE CHAMPÊTRE, JUS RÉDUIT

DESSERT

ENTREMETS VANILLE ET SON INSERT DE CASSIS CONFITS
SUR SON BISCUIT DACQUOISE ET GLAÇAGE MIROIR À L'AMARENA

OU

CHARLOTTINE AUX BISCUITS ROSE DE REIMS, GANACHE ONCTUEUSE AU
CHOCOLAT BLANC ET CŒUR COULANT À LA PISTACHE, DOUCE GELÉE À LA ROSE