

Menu de la Saint-Valentin



Quelques bouchées...

Mise en bouche :

Foie Gras – Truite fumée – pomme verte et céleri

1^{ere} entrée :

Les langoustines saisies – royale de topinambour – écume de lait – noisettes grillées

2^{ème} entrée :

Les noix de Saint-Jacques rôties – salsifis – pickles de poires conférence – siphon à l'arabica

Plat :

La pintade dorée sur la peau – vierge au sésame – gingembre et basilic – carotte plurielle – jus corsé

Dessert :

La gourmandise à 2 :

Poire – gianduja – fleur de violette

Les Mignardises

160€ / 2 personnes avec une bouteille de champagne