



Menu de la Saint Valentin 32€90 par personne

Assortiment de mises en bouches

Tartare saumon, crème montée aux échalotes aigres-douces, condiment de poivre de Tasmanie et mélange de jeunes pousses

ou

Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, pain aux figues et aux épices, chutney de saison



Paleron de veau confit, pommes de terres légèrement fumées rôti à l'ail, sauce Albufera au jus de morilles et éclats de noisettes

ou

Dos de cabillaud à basse température, lait de coco infusé au gingembre et au citron yuzu, risotto crémeux aux champignons shimeji



Douceur de la St Valentin

(Tulipe croustillante crémeux au citron, émulsion de framboises et biscuit crumble gel de fruits de passion)

