

MENU

Saint Valentin

MISE EN BOUCHE

Pièces cocktails :

- ♥ Cappuccino pomme de terre à la truffe
- ♥ Saumon gravlax sur toast, cream cheese au yuzu et œufs de saumon
- ♥ Crème brûlée au foie gras

ENTRÉE

Ceviche de Saint-Jacques,

Leche de tigre à la passion et gingembre, salsa exotique

PLATS

Demi langouste rôtie, tombée de pousses d'épinards
et bisque crémée parfumée à la verveine citronnée

&

Filet mignon de veau fermier de Nouvelle-Aquitaine,

farce fine aux herbes, croûte de pistache et noisettes torréfiées,
rösti de pomme de terre et truffe, jus de veau

DESSERT

Cœur vanillé, insert en compotée de framboise à la rose
accompagné d'une glace vanille