

MENU

MENU SAINT VALENTIN

100€ par personne

(Option végétarienne sur demande)

AMUSE BOUCHE « À TABLE ! »

ENTREES À PARTAGER

Chou farci au foie gras de canard, palet fondant de courge,
Sauce Albufera

Origami de betterave crapaudine fumée,
Vinaigre de pin de Douglas, gravelax de Saint-Pierre aux baies de Sancho

Champignon de Paris feuilleté, truffe noire Melanosporum
Jus de champignon crème

PLATS

Sole à la grenobloise, carotte en textures, cuir de carotte,
Confit de citron

DESSERT CUISINÉ

Poire pochée aux épices, compotée de poire caramélisée, nougatine
Sorbet à la bergamote

GÂTEAU À PARTAGER

Entremet à la noisette,
Praliné croustillant et orange

Prix TTC services compris
Liste des allergènes à nous demander si besoin
Viande origine France