



Saint Valentin

MENU

EN CINQ TEMPS



Déclinaison autour de la betterave : panacotta et truite fumée, mousse, croustillant de pain et noisette, raviole chèvre frais et pignons

Oeuf parfait, tagliatelles de butternut, siphon de foie gras et tuile de polenta.

Pavé de cabillaud poelé, légumes racines en textures, sauce verveine yuzu.

Rumsteack d'agneau, pommes dauphine farcies à la duxelle de cépes, crème et fleurons de choux fleur, sauce au café.

Mousse mandarine, cremeux et crumble pistache, segment de mandarine et meringue croquante.