
Menu de Saint-Valentin 2018

Menu proposé le :
Mercredi 14 février soir.
Menu Unique
Sur réservation

Mise en Bouche

Ravigote de chair de crustacés, tomate façon pomme d'amour, pétale cristallisé



Entrées

Suprême de cailles en Waterzoi, crème de foie gras et fève de Tonka,
ravioles de Royans

OU

Carpaccio de Saint-Jacques, mousse de courge Butternut, pelure de Truffes



Plats

Grenadin de veau cuisson basse température, sauce aux Shitakes,
endives et cœur de navet glacés, rouelles de pommes de terre,
émulsion petits pois

OU

Picatta d'Esturgeon rôti à la vanille, crumble au sésame, velouté à la mandarine
wok de légumes et nouille chinoise au gingembre



Desserts

Fleur de macaron, litchi, framboise, rose

OU

Cœur gourmand chocolat, poire, cannelle



1 bouteille de Perrier Jouet brut blanc "pour 2 personnes
Eau minérale plate ou pétillante, café et mignardises

Prix Net 92.00€ par personne
Places limitées