



Menu de la Saint Valentin

65€ Hors Boissons par personne

Ragoût de queue de langouste au vin jaune, marron et basilic frais

Royale de potimarron au lait de coco et gingembre

Tuile à la noisette



Terrine de foie gras grillé marinée au « Poulsard blanc et à la truffe »

Chutney aux échalotes et fruits secs

Pain aux senteurs de vin chaud

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, tournedos de poireaux vapeur

Beurre blanc au citron et œufs de saumon

Croustillant au curry noir



Canon de queue de lotte cuite à basse température, mousseline de carottes

jaunes, Chou Pak Choï

Beurre de clémentine et risotto « Carnaroli » au safran

Ou

Pressé de joue de bœuf confite au vin rouge de la Vallée du Rhône

« Saint-Joseph »

Écrasée de pomme de terre aux morilles, céleri et vin jaune



Ballottine de mont d'or au petit raisin mariné au vin de paille

Salade de pousse d'épinard et pain de campagne



Douceur sucrée des amoureux de notre pâtissière

et son sorbet au lait de violette

(Macaron, Framboise et litchi frais, ganache ivoire au champagne rosé)

