

Menu de Saint-Valentin

Dîner du mardi 14 février 2023

Menu hors boissons à 210€ par personne

ou

Menu avec une bouteille de Champagne Bollinger brut cuvée spéciale
pour 2 personnes à 265€ par personne

Prix net TTC

Bouchées apéritives

Amuse bouche

Fleur de noix de Saint-Jacques marinée
radis multicolores, mangue, baies de grenade & caviar Kristal

Pomme de terre « Bonnotte » confite au lard de Colonata
cœur de saumon fumé des Îles Féroé
yaourt battu au caviar Oscietre & citron vert

Frangipane d'artichauts & topinambours à la truffe noire
coulis de cresson au beurre noisette

Homard bleu de nos côtes
courges cuisinées « de la peau à la graine » & lait fermenté à la badiane

Paleron de veau de lait confit à la truffe noire
blettes nappées d'une sauce florentine

Panna cotta aux baies roses
granité Champagne & émulsion aux litchis

Île flottante inversée à la truffe noire
noisettes caramélisées, streusel cacao à la fleur de sel

Mignardises

Truffe noire – tuber melanosporum
Viande bovine de veau, née, élevée et abatue en France



Pour cette soirée, deux ambiances proposées :
intime et cosy au restaurant ou en musique avec le duo velvet rose au bar
à choisir lors de la réservation 04-94-29-33-12