



MENU DE SAINT-VALENTIN

MISE EN BOUCHE

Duo de macaron crabe-avocat et pomme-andouille

ENTRÉES

Bouillabaisse de Gambas et déclinaison de choux couleur

Ou

Carpaccio de mignon de porc fumé, biscuit à l'huile d'olive et chips de parmesan

PAUSE FRAÎCHEUR

Granité vodka verveine et liqueur de violette

PLATS

Roulé de sabre cuit basse température, sponge-cake et pickles de betterave et chantilly aux litchis

Ou

Filet bœuf poêlé, réduction jus de viande et cube de pomme de terre au macis et jambon Serrano

FROMAGE (en option)

Pont-L'Evêque et camembert sur son lit de jeune pousse

DESSERTS

Saint-Honoré revisité à la framboise

Ou

Biscuit au chocolat Elianza noir et noisette, bavaroise orange et zestes confits

PRIX : 50 € / pers. – avec fromage + 5 €