

Menu Saint Valentin

49,00€



Mises en bouche



Entrées

Gravlax de saumon Bömlo au citron « main de bouddha », fines herbes, sésame noir et son maki de langoustine wasabi passion.

ou

Duo de foie gras de canard, terrine marbrée de magret fumé et son chutney de poire, escalope poêlée sur sa rouelle de pomme cramélisée.



Instant givré

Poire et Champagne



Plats

Roulade de filet de sabre, farce fine de Saint Jacques, fumet réduit au Champagne, mousseline de choux fleur et julienne de légumes racines.

ou

Magret de canard en croute de cèpes séchés, douceur de panais, grenailles confites, carotte fane grillée et réduction de vin rouge à la truffe.



Desserts



Pavlova noix de coco, mélange de fruits exotiques, gelée de mangue, crème mascarpone et sorbet passion.

ou

Sphère cheese cake au citron vert, cœur de framboise, brisure de biscuit et sorbet fruits rouges.

