

Menu de Saint-Valentin

69 €

Amuse-bouche

Velouté de rose



Entrée

Foie gras confit aux notes acidulées de groseille,
sublimé à la fleur *d'alicium*
accompagné de saumon délicatement fumé,
mousse légère de céleri et crème citronnée



Plat – au choix

Noix de Saint-Jacques poêlées
Croustillant pressé de pommes de terre, *espuma de poivron*

ou

Mignon de veau
à la sauce aux morilles

Accompagné de son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Dessert

Douceur de poire et de rose à l'hibiscus
infusée d'amour, cœur fruité et ganache de chocolat blanc