

Menu de la Saint Valentin 2020
2020 Valentine's Day Menu

Amuse bouche et coupe de champagne

Tourteau // Fenouil

*Le tourteaux pris en fine gelée de favouille à la coriandre fraîche,
émulsion chaude de fenouil.*

Châtaigne // Foie gras de canard

La châtaigne en velouté, royale de foie gras, pain feuilleté à la fleur de sel.

Saint Jacques de Port en Bessin // Choux fleur de pays

*La Saint Jacques dorée au sautoir; mousseline de choux fleur,
quelques copeaux au vinaigre de Barolo, beurre blanc au jus des bardes toastées.*

Bar de ligne // Broccoletti de pays

Cuit au naturel, consommé de favouille, broccoletti cuit et cru.

OU

Filet de bœuf charolais // Monalisa

*Le filet de bœuf pané à la mignonnette de poivre-noisette du Piémont-fleur de sel,
mousseline de monalisa, chips de pomme de terre en impression persil plat.*

Orange de pays // Citron de pays

Dans un tube craquant, crémeux citron-orange, crumble, sorbet mandarine.

OU

Chocolat Guanaja Grand Cru // Café Espresso

En millefeuille, crème glacée café expresso, noisettes caramélisées torréfiées.

170€ ttc /pers service compris, hors boisson.

170€, Service charge and VAT included, except drink.

Pour tout renseignement ou réservation / For more information or reservation :

+33 (0)4 93 62 98 24