

MENU

Saint-Valentin

49€/personne (hors boissons)

AMUSE BOUCHE

APÉRITIF

Mosaïque de poireaux et feuille de Nori /
espumas truffe / tuile dentelle amande

ENTRÉE

Ballotine de lieu jaune cuit basse température /
crèmeux panais à la fève de Tonka / sauce mikado /
émulsion agrume / pressé d'agria à l'estragon

PLAT

Filet de volaille rôtie au miel / velours de
violettes / jus de volaille infusé au thym /
oignons grelots confits / carottes jaunes
braisées au curry de madras

DESSERT

Finger amande / ganache montée poire &
gingembre / opaline poire / amande torréfiés

