

MENU **saint Valentin**

Amuse-bouche

Croquette de jaune d'œuf et champignons,
riz vinaigré aux notes d'Asie et algues,
Tartelette au saumon gravelax, gingembre confit, crème raifort
*1-3-4-6-7-10-11

Entrées

DOUCEUR OCEANE

Rouleaux de printemps au saumon fumé
crème aigrette, perles de yuzu et œufs de saumon
*4-7-9

OU

DOUCEUR VEGETALE

Mosaïque de poireau et algue nori, poireau frit,
crème de chou-fleur et huile de vert de poireau
*6-7-8

OU

CARPACCIO DE BŒUF

Bœuf tendre et savoureux,
sur un pesto parsemé de champignons de Paris,
de câpres, de copeaux parmesan et roquette
*7

Intermède

Sorbet au coquelicot arrosé de gin

Plats

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

farci, persillade, purée de butternut,
pommes dauphine, noisette et jus corsé de volaille
1-3-7-8-12

OU

LE CHOU-FLEUR RÔTI

agrémenté d'une crème de chou-fleur
et cajou, d'un râpé de chou-fleur de couleur
*6-7-8

OU

LE CABILLAUD

confit à l'huile d'olive et aux aromates, sauce au beurre blanc
toute en légèreté, écrasé de pommes de terre, citron confit
*4-7-12-14

Dessert des amoureux

Cœur craquant chocolat, mousse légère au thé noir,
pétale de coquelicot, marmelade de cerise,
moelleux et croustillant aux amandes sans gluten
*3-6-7-8

Café ou thé

FORMULE
MENU COMPLET
65 €
(hors boissons)