

Menu Saint Valentin 2019

55,00 € par personne

Apéritif

Coupe de champagne ou cocktail sans alcool
et sa gougère au fromage

Mise en bouche

Mini burger de saumon gravlax à la betterave,
pomme Granny Smith et yaourt grecque aux herbes fraîches

Entrées

Mi-cuit de foie gras de canard aux épices douces
et son chutney d'oignons rouges

OU

Velouté de butternut et ses pétales de Saint Jacques juste cuites
au lard de Colonnata

Plats

Filet de bœuf black Angus rôti façon rossini,
pomme macaire et pousses de cresson

OU

Papillote de bar aux petits légumes de saison façon dieppoise

Desserts

Notre millefeuille croustillant au caramel laitier

OU

Sphère chocolat aux clémentines confites