

Menu Saint-Valentin 2020
à 70 euros (hors boissons)

Amuse bouche :
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes,
gelée d'huîtres et tartare marin

* * *

Filet de sole en viennoise coraillée, vaporeux de pomme rattes
parfumé au haddock, bonbon de homard à l'estragon

* * *

Tournedos de filet de veau en crôte de noisettes, croustilles d'écrevisses,
coulis de cresson, mousseline de panais au vin jaune

* * *

Pré-dessert :
Tartelette noisette

* * *

Cube amande, chocolat blanc et passion, mousse litchi
et sorbet mangue gingembre

* * * *