



Menu de la Saint-Valentin 39 €

« La cuisine Amoureuse »

Menu : entrée - plat - dessert

Proposition apéritif (en sup.) :

Coupe de Champagne Billecart-Salmon brut rosé 15 €



Makis de volaille et foie gras de canard, chutney de poire épicé

Ou

Petit éclair, saumon gravlax et crevettes marinées,
sésame et radis croquants



Cotriade de noix de st jacques, bisque de langoustines
et petits légumes de saison

Ou

Cœur de quasi de veau rôti, corne d'abondance
Pomme de terre-panais et champignons



Le « passion-Aimant » (1/2pers)

(mousse passion, perles citronnelle, croustillant de gavotte)

Ou

Finger framboise-chocolat bio Valrhona « Oriado »

Tous nos mets sont servis boisson non-comprise. Prix nets.

Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle ne doit comporter ni rature ni supplément



La Carte



Entrées

Ravioles de langoustines, bouillon épicé émulsionné au beurre
et shiitake ...14

« Ramen Soup » poitrine de cochon grillée
Label Rouge...11

Poissons

Vapeur de bar sauvage au soja, héliantis-topinambour...25

Dos de cabillaud en croûte de chorizo,
pommes de terre écrasées aux herbes...19

Viandes

Wok de poulet « retour de Miami »...19

Onglet de bœuf « Aberdeen Angus » sauce bordelaise...23

Desserts

Sphère citronnée à l'efflorescence de bergamote,, pain de Gênes...10

Coulant au chocolat Valrhona...11

Café gourmand...8

