



# MENU ST VALENTIN

MENU DÉGUSTATION

120 € PAR PERSONNE

ACCORD METS ET VINS EN OPTION À 30€ :  
SÉLECTION DE 3 VERRES DE VINS CHOISIS POUR SUBLIMER CHAQUE PLAT

## AMUSE BOUCHE

Panna cotta au curry noir, caviar de cassis

## MISE EN BOUCHE

Macaron aux cinq épices, ganache de foie gras

## ENTRÉE MER

Carpaccio de bar de ligne laqué, vinaigrette passion et gingembre,  
gel de yuzu et menthe, baies de poivre rouge,  
tuile de tapioca soufflé et billes moléculaires passion-citron

## ENTRÉE TERRE

Crèmeux de salsifis, œuf parfait à 64°,  
espuma de cèpes aux éclats de noisette et truffe noire

## PLAT TERRE

Pavé de turbot nacré sur l'arête,  
mousseline de carottes des sables et fanes glacées au miel et gingembre,  
beignet de vert de carottes et beurre blanc au champagne

## PLAT MER

Filet d'agneau rôti au sautoir, fraîcheur d'herbes aromatiques (vierge),  
jus corsé et rosace de pommes Anna dorée

## DESSERT

Sphère de chocolat noir, biscuit moelleux à la vanille et zestes de citron vert,  
mousse intensément vanille, insert mangue et basilic thaï,  
sauce mangue et piment tiédie

## MIGNARDISES

Cœur chocolat, mousse onctueuse à la framboise

Tartelette au sésame noir et citron vert, meringue italienne