



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