

Menu de la Saint-Valentin

Prélude Gourmand

Velouté de topinambours,
Caressé par une huile de poireaux

Entrées - Promesses de Délices

Tartare de betterave rubis et chèvre frais,
Enlacé d'une huile de noix délicate

Ou

Noix de Saint-Jacques Poélées, reposant sur un velours de Corail,
Emulsion de lard fumé et souffle d'Huile de piment

Plats - Cœur du Voyage

Ballotine de volaille farcie au foie gras, purée de Céleri Rave
parfumée à la Vanille, Salsifis Poélés au Beurre, jus de Volaille corsé

Ou

Turbot Roti, purée de topinambours à la noisette,
Fenouil rôti au Beurre Citronné, sauce au Champagne

Fromage (+3,00 €)

Sélection de fromages affinés, pour prolonger le plaisir

Final Sucré - Douce Tentation

Fondant au Chocolat, cœur coulant framboise
Accompagné de sa boule de vanille

41,90 €

