



Menu Saint Valentin



à emporter 52 € TTC

13 et 14 février midi et soir



Amuse bouche :

Velouté de champignon à la truffe melanosporum

Entrée :

Foie gras cuit au sel, poivre de Sichuan et cacao
chutney de pomme et poire, chips de panais

Plat :

Noix de Saint Jacques rôties, caviar de pâte bille
à la crème de porto et échalotes confites



Dessert :

Mousse de chocolat noir, chocolat craquant
aux noisettes caramélisées,
coeur coulant de fruits rouges et gingembre



Le Bar à emporter

Cocktail Fleur d'amour : 9 €

Rhum blanc, framboise fraîche, fleur d'hibiscus et litchi

Cocktail Tendre baiser : 9 €

Gin, jus de citron vert, sirop de gingembre et poivre de Sichouan

Champagne Joseph Perrier 75 cl : 35 €

Vin cuvée " Fabien Morréale " J.L. Colombo

75 cl : 18 € la bouteille au choix blanc, rouge ou rosé

