

Saint-Valentin

Menu spécial

46€ par personne

Amuse-bouche

VERRINE DE PERLES AU SAUMON ET HERBES FRAICHES

Entrée

TATAKI DE THON CROUSTY SAUCE CHIMICHURRI, MAYONNAISE AU COMBAVA

OU

RAVIOLE DE BOEUF MINISTRONE AU BOUILLON DE GINGEMBRE

Plats

FILET DE BOEUF CHAROLAIS AVEC PURÉE DE PATATES DOUCES,
LÉGUMES GLACÉS & SON JUS RÉDUIT

OU

RISOTTO CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET
PARMESAN AFFINÉ

OU

BALLOTINE DE SOLE TROPICAL ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE
HOLLANDAISE & SES LÉGUMES ANCIENS

Dessert

POMME D'AMOUR EN TROMPE ŒIL, CRÈME LÉGÈRE À
LA CONFITURE DE LAIT

OU

CUPIDON : CŒUR CHOCOLAT À LA MOUSSE FLEUR
ORANGER ET ORANGES CONFITES