

XIV-II

MENU DE LA SAINT VALENTIN

70€ PAR PERSONNE

ACCORD METS & VINS

35€ PAR PERSONNE

—

MISE EN BOUCHE

Mini brioche foie gras,
condiment betterave et cerises griottes

ENTRÉE

Queue de langoustine sur son lit de céleri,
émulsion de bisque au galanga & combava

PLAT AU CHOIX

POISSON

Ballottine de turbo, chou & haddock,
beurre blanc aux herbes, maki de poireaux, katsuobushi

VIANDE

Filet mignon de veau cuit basse température,
mille-feuilles de patate douce, jus corsé à la sauge,
noisettes torréfiées

FROMAGE

Nuage de vieux Comté

DESSERT

Chocolat au lait, croustillant noix de pécan,
crémeux yuzu, pomme caramélisées
& émulsion d'agrumes

L'AMOUR