



MENU SAINT VALENTIN 95€
(Menu servi uniquement le 14 Février au soir)

Bouchées apéritives et leur cocktail

~ ~ ~

*Carpaccio de Dorade, Vinaigrette Asiatique liée d'une Bisque de Crustacés
Guacamole Brûlé et Chips de Jambon Sec.*

~ ~ ~

*Raviole de Champignons au Vin Moelleux, Poivre Fumé et Foie Gras,
Velouté de Céleri à l'Huile de Noisettes et Truffes.*

~ ~ ~

*Dos de Maigre et Blanc de Poireaux en Cannelloni à la Ricotta, Moliterno et Gambas,
Crème de Carapaces et Truffes.*

~ ~ ~

*Canon de Veau Cuit dans un Beurre Mousseux au Romarin, Croûte Moderne à la Truffe
Mousseline de Panais Rôtis,
Méli-Mélo de Légumes Glacés aux Zestes d'Oranges « Chocolat »
Jus Corsé à la Moelle et Truffes.*

~ ~ ~

*Framboises farcies d'une Marmelade de Citrons en Tartelette au Thé Blanc de Chine
Biscuit Pailleté à la Pistache,
Crèmeux à la Vanille de Madagascar Grillée et Fleur d'Oranger
Crème Anglaise au Safran du Gers Torréfié.*