

Menu de la Saint-Valentin

59 euros

amuse bouche: La raviole de Saint-Jacques, émulsion coriandre/gingembre.

Le duo de foie gras en chaud et froid, l'un en terrine mi-cuit, l'autre en crème prise, chutney, caramel et mousse pomme/betterave.

Le filet de bœuf grillé, déclinaison autour du butternut (cru, croustillant, moelleux, crémeux), jus au thym.

Pré-dessert: Le granité champagne/démentine/vanille.

La coque macaron, ganache chocolat inspiration framboise de chez Valrhona, confiture et sorbet du même fruit fait.