

Menu spécial

49 €/personne

Saint-Valentin

L'attente...

Cromesquis de grenouille et sa purée d'ail noir

La rencontre

Escalope de foie gras de canard poêlé, poire des Hautes-Alpes confite au vin rouge, pain d'épices de Baratier toasté, popcorn de graines de Sarrasin

Ou

Carpaccio de truite fumée de Châteauroux les Alpes façon gravlax, guacamole d'avocat, mayonnaise estragon yakitori, tuile encre de seiche et gel agrumes

Le 1er Rendez-vous

Granité Galanga et citron

Le Partage

Dos de cabillaud Skrei cuit à basse température, aux herbes aromatiques, zestes de citron et son fumet au ponzu, polenta au lait de coco, pulpe de carotte, tombée de poireaux au safran et chips de patate douce

OU

Filet de veau fondant et sa sauce Albufera au foie gras, pomme duchesse à la truffe, carottes glacées, pulpe de patate douce et chips de panais

L'union

Finger Panna cotta chocolat au lait, tuile miel cacao, pain de Gênes au chocolat noir, amandes caramélisées et gel cacao

Ou

Pavlova Pina Colada, meringue craquante, tartare d'ananas au rhum et vanille, sorbet mangue passion, nuage lait de coco et coulis de fruits exotiques

L'amour,
L'amour,
L'amour...

~ Write your own story ~

