

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 Skreï 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

