



55€

Le menu

# Saint-Valentin

Samedi 14 février



Amuse Bouche

Entrée

Rotolo farçi aux champignons forestier, ricotta et fèves, pickles de girolles, crème au Parmesan et huile de truffe

Rose de Saumon gravelax à la betterave, coulis de concombre verte au poivre blanc, mini blinis et crème crue au yuzu

Plat

Filet d'Agneau, cuisson basse température, gratin de pommes de terre à l'ail noir et romarin, panaché de légume rôtis, espuma persil menthe et jus de Porto


Trilogie Marine: Noix de St Jacques, Gambas marinées et filet de Bar, pomme de terre confite, carotte, brocoli et chou-fleur, nage de bisque de homard au lait de coco

Fromage

Le Rocamadour chaud, pain de sarrasin et noix, poire pochée, filet de miel

Dessert

Tartelette au citron, biscuit  aux amandes et pistache, glace macaron framboise

 coulant au chocolat noir Valrhona, chantilly au Guignolet et cerises, gelée aux griottes

