



Dîner de la Saint-Valentin

Le Jeudi 14 Février 2019 à partir de 19h30

Et sur demande à la réservation le Samedi 16 Février 2019 à partir de 19h30

L'églefin de Norvège en tartinaie crémeuse épicée
et pain croquant suédois



Velouté de topinambour à la vanille de Tahiti
Cromesqui à la brisure de truffe du Ventoux



Carpaccio de Cabillaud Skrei, huile de sésame acidulé au citron combawa,
salade d'Oca du Pérou à la frisoline et aux germes, éclats de noix torréfiées



L'escalope de foie gras du sud-ouest sur un ananas rôtie, caramélisé au gingembre,
Crème balsamique au chocolat Xocupili épicé de Valrhona



Caille fermière de Challans, sauce chocolat noir épicé
Frite de Polenta au Parmesan et à la sauge
Piquillo farci aux chanterelles



L'élixir de Cupidon
Granité rhum blanc Saint James à l'ananas et gingembre, sorbet Coco



Petite charlotte rose gourmande au biscuit de Reims
Crème onctueuse mascarpone chocolat Opalis et Litchi, pépins et coulis de grenade

75€ par personne, hors boissons