

MENU St Valentin 78€

Assortiment de 3 amuses bouche

Mise en bouche

Pointe de caviar sur une "raviole d'oeuf"
et crémeux pomme de terre iodée

Saint-Jacques françaises fumées par nos soins puis snackées et accompagné
d'une mousseline de poisson aux palourdes,
siphon coquillages au curry noir et tuile dentelle

Aiguillette de sole rôtie , salpicon de légumes de saison et homard,
recouverte d'une pâte à lasagne "maison" aux herbes potagères,
sauce mousseuse au beurre de homard et estragon

Pigeonneau cuisiné comme un pot au feu,
sa cuisse effilochée dans une feuille de chou et tranche de foie gras poché
dans son bouillon aux lamelles de truffes Mélanosporum

Brie fermier intercalé de brillat-savarin et truffe "Mélanosporum" (sup 8€)

La poire, le chocolat et l'orange
réunie dans une coque chocolat