



SOIREE DE LA SAINT-VALENTIN

MENU DEGUSTATION



**Avec accord
Mets & Vins
99 €**

LES TROIS MISES EN BOUCHE

LE MACARON AU SAUMON & WASABI

LE TARTARE DE SAINT-JACQUES YUZU ET GRENADE

LE VELOUTÉ DE CAROTTES & LAIT DE COCO

-

L'ENTREMET DE FOIE GRAS DE LA FERME DES SAPINS COMME UN OPÉRA SUR SON CROUSTILLANT NOISETTE

-

LE SAUMON GRAVLAX RUBIS ET SA CRÈME D'AVOCAT AU PIMENT D'ESPELETTE, PICKLES DE RADIS

-

**LE FILET DE VEAU, JAMBON CRU, CRUMBLE SALÉ NOIX DE CAJOU,
POLENTA CRÉMEUSE & POÊLÉE DE GIROLLES, RÉDUCTION DE JUS DE VEAU**

-

**LA BOULE DE CHÈVRE PANÉE EN TROIS FAÇONS, PAVOT BLEU, PISTACHE,
SÉSAMES DORÉS ET VINAIGRETTE À LA NOISETTE**

-

DÉCLINAISON AUTOUR DE L'OR NOIR ET DE PAPOUASIE

RÉSERVATION

au 02 35 41 72 91

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON

