



Menu Saint Valentin

Mise en bouche

Oeuf cocotte à l'artichaut truffé, Mouillettes & Crispy de jambon cru

Entrée

Langouste marinée aux agrumes, Tartare d'avocat au curry, Gel à l'orange sanguine & Mesclun à l'huile d'olive

Plat

Suprême de poulet fermier farci à la truffe, Mille feuille de pommes de terre croustillant, Mousseline de choux romanesco à l'huile de sésame, Endives crues & Jus réduit au thym

Pré-dessert

Sabayon à l'ananas épicé, Perles du Japon & Crémeux au yuzu

L'Amour en cage du 18-59

Biscuit pistache, chocolat blanc, Coeur fruits rouges & Crème mousseline à la vanille

59€ Hors boissons

