

SAINT-VALENTIN

14 février 2022

VELOUTÉ ARGENTEUIL, MINI RAVIOLE DE SAUMON FUMÉ AU CAVIAR,
Limquat et pointes d'asperges vertes rôties.

FOIE FRAIS DE CANARD AUX MIETTES DE PAIN TRUFFÉES EN COCOTTE,
Pommes fruits fondantes, lait de céleri-rave à la fève Tonka.

MÉDAILLON DE HOMARD ASSAISONNÉ AUX PLANTES MARITIMES,
Noix de Saint-Jacques brûlées au charbon de bois,
Salsifis et épinards en croûte, sauce à l'oseille aux premiers fruits rouges.

LITCHIS, EAU DE ROSE ET SABAYON AU CHAMPAGNE.

L'ORANGE SANGUINE...
Biscuit au thé matcha,
Suprêmes et sorbet à la cardamome verte,
Jus et zestes confiturés, zéphir et fine meringue.

220 € par personne (hors boissons)