

Menu Saint Valentin



150.-

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

Foie gras de canard aux épices, gelée de Galotta en vendange tardive,

Chutney de pommes et pain brioché safrané

Filet de lotte aux feuilles d'endives confites, clémentine,
émulsion iodée aux feuilles de combawa et tuile de pain à la farine de châtaigne

Cœur de filet mignon de veau, mille-feuilles d'agria et truffes, jus cannelle-régλισse

Près-dessert aux légumes du moment...

Poire pochée aux poivres Timut, crémeux à la fève de tonka,

croquants aux sésames et sorbet kalamansi

Mignardises

