

St-Valentin

Du vendredi 11 au lundi 14 février 2022

Suggestions de menus à partir de 2 personnes

Venus 43.00 € par personne

Mise en bouche

Verrine de lapin et crème légère à la graine de Meaux, quelques carottes

Tartine de pot au feu de bœuf et poireaux

Sur un pain perdu et vinaigrette à la truffe noire, crème de foie gras

Tourte de saumon et coulis de homard *pour 2 personnes à partager*

Sur l'idée d'un coulibiac, saumon bio d'Ecosse, risotto safrané, épinards frais et girolles, coulis de homard

Dessert ♥ à choisir

Apollon 45.50 € par personne

Mise en bouche

Crevettes marinées gingembre, safran et citron vert, sauce cocktail et radis

Tartine de crabe, fenouil et courgettes

Sur un pain de mie façon pain perdu, purée de carottes et zestes de citron jaune, crème de crabe des mers froides, fenouil, courgettes et citron caviar

Tendre filet de veau

Flan de butternut, panais et champignons, duxelle de petits Paris et foie gras, jus corsé à la truffe noire « tuber melanos »

Dessert ♥ à choisir

Les desserts à partager *pour 2 personnes* 15 € pièce

Cœur Chocolat Passion

Ganache mousseuse chocolat Lait, confit passion sur un biscuit chocolat croustillant et Namelaka de chocolat lait légèrement relevé de poivre de Sechuan namelaka signifiant « ultra-crèmeux » en japonais

Cœur exotique framboise

Mousse mangue-kalamansi et compotée de framboises sur un biscuit lorrain aux framboises et croustillant amandes

Partage

Dans une bonbonnière de chocolat Pur Caraïbes, sorbet aphrodisiaque, mousse glacée au chocolat, meringue et biscuit macaron (gluten free)