

Menu Saint Valentin

85 €

Entrée en Matière:

Queue de Langoustine blonde à croquer sur son féroce d'avocat

Pour exciter les papilles:

Câlin de Noix de St-Jacques marinées parfumées au yuzù

Instant Passion:

Duo de Foie gras au marc de Champagne et Truffes mélanosporées,
purée de topinambour légèrement aphrodisiaque

Moment de Tendresse:

Carré d'agneau sur sa paillasse de belle des champs,
infusion au poivre à queue

Un Amour de Dessert:

Passion du chocolat et de l'exotisme, pépites de fruits des îles
au doux câlin de noix de cajou