

LE GRAND MENU DE LA SAINT VALENTIN, 135.

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 21h00)

En Amuse-Bouche

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, BOUILLON DE TOPINAMBOUR

-

CARPACCIO DE COQUILLES ST-JACQUES, TUILE DENTELLE DE CORAIL,
Parfum de Citron Bergamote

-

HOMARD RÔTI AU BEURRE SALÉ, ORANGE SANGUINE,
Crème Maltaise au Curaçao

-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, TATIN DE POIRE, REDUCTION TRUFFÉE,
Pain Feuilleté à la Cardamome

-

BICHE EN CROÛTE DE GENIÈVRE, CANNELLONI DE CHOUX,
Courge Confite en Cromesquis, Sauce Grand Veneur

-

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

-

POMME D'AMOUR SUR UN SABLÉ GAVOTTE,
Glace et Crémeux Litchi, Framboise et Rose

**CE MÊME MENU VOUS EST PROPOSÉ AU PRIX DE 185€ PAR PERSONNE AVEC UNE BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON « GRAND VINTAGE » ROSÉ 2009 POUR DEUX.**

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.