

Menu St Valentin



Mise en Bouche



*Superposition de Foie gras au torchon, mangue et Florentin craquant,
Réduction de Vinaigre de Reims adouci au Miel d'Acacia*



*Dégustation de St Jacques, Marinées Combava orange sanguine
et Rôtie sur galet, Hollandaise Mousseuse*



Cabillaud Skrei, Travail autour du poireau et Chorizo Ibérique



*Basse côte Black Angus, Echalote Confite au balsamique blanc,
Légumes d'hiver, Réduction de Verjus*



*Chariot de fromages Affinés, pain d'épice et confiture maison
(Supplément 8 euros)*



*Tuile craquante au citron, Variation autour de l'Ananas
(En mousse, Rôti, glacé et pétillant)*



Menu à 68 euros