

Saint - Valentin

Dîner Romantique
46 € / personne



→ Menu Spécial →

Mise en Bouche

**Le Foie Gras fais son Opéra*

Foie gras de canard mi-cuit au Xocololi, sur un biscuit Joconde façon Opéra, glacé aux couleurs de l'amour

OU

**Fleur de Saint-Jacques et Truffes Noires*

Carpaccio de Saint-Jacques et truffes, crumble à l'eau de rose et chantilly de Corail aux éclats de citron vert

Plat

**Le Veau Aphrodisiaque*

Médailon de veau farçi aux senteurs des sous-bois, jus de caramel aux milles et une épices, petits légumes bio de saison

OU

**Le Thon aux Couleurs de l'Asie*

Tataki de thon Sashimi juste snacké enrobé de sésame et pavot bleu, espuma de soja au gingembre confit, risotto au petit épeautre de Provence

**Assiette de Fromages d'ici*

**Le Tout Choco Valrona*

Entremet aux trois chocolats, mousse de dulce et chocolat au lait sous une couverture de Chocolat noir, croustillant noisette