



Menu de la Saint-Valentin 45 €

« La cuisine Amoureuse »

Proposition apéritif (en sup.):

Coupe de Champagne Billecart-Salmon brut rosé 15 €

Ceviche de Noix de Saint Jacques,
Citron combawa et balsamique blanc

Tuile au sésame noir

Ou

Raviolo volaille-champignons,
Bouillon nuancé au gingembre

Cabillaud Skrei, rizotto Vénéré infusion bergamote,
Légumes de saison, Emulsion iodée

Ou

Filet de bœuf, Pommes Amandine
Jus corsé au St Amour à la truffe,

Cœur de meringue, mousse passion,
Tartare de fruits exotiques, sorbet mangue

En solitaire ou à partager

Ou

Finger Choux chocolat



La Carte



Entrées

Lieu Jaune mariné gravlax, fruits de la passion-pomme granny,
Condiment céleri vanillé ... 14

Champignons de Paris farcis au Brocciu et noix,
Salade de pousses d'épinard et persillade ... 12

Plats

Noix de St Jacques snackées, mitonnée de blé vert fumé,
Chou pak-shoï et poireaux rôtis au soja ... 27

Wok de poulet « mi goreng »

Omelette et nouilles asiatiques aux légumes ... 20

Tartare de bœuf charolais tranché au couteau, préparé à votre table,
Classique ou façon thaïe ... 21

Desserts

Coulant au chocolat Valrhona ... 12

Café gourmand ... 9

Aujourd'hui la viande que nous vous proposons provient d'animaux :

Boeuf et veau nés en FR, élevés en FR, abattus en FR

Tous nos mets sont servis boisson non comprise, sauf mention particulière.