

Dîner de la Saint Valentin

Mercredi 14 Février 2018

Accueil de 19h à 22h / Arrival 19:00 to 22:00

Menu Hors Boissons

Menu without drinks

95 €

Avec Accords Mets&Vins

(un verre de 8 cl par met)

With wine pairing (a 8 cl glass / dish)

120 €

Menu Champagne

Bollinger Brut 75cl / 2 pers)

One bottle for 2 persons

130 €

Je t'aime

Saumon gravelax au citron vert et condiments acidulés

Gravelax salmon with lime and slightly acid condiments

Un peu

Saint-Jacques juste poêlées,

crème de potiron, mousse de pommes Granny Smith

Scalops just fried, pumpkin cream, foam of Granny Smith apples

Beaucoup

Foie gras de canard, chutney de fruits exotiques et compotée de kakis

Duck foie gras, exotic fruit chutney and persimmons compote

Assurément

Macaronis de homard aux agrumes,

mousseline de céleri et bisque de homard

Macaronis of lobster with citrus, celery mousseline and lobster bisque

À la Folie

Filet d'agneau rôti au thym et son jus,

poires pochées à la cardamome, polenta crémeuse

Lamb filet roasted with thyme, poached pears with cardamom, creamy polenta

Passionnément

La Dame de cœur : harmonie insolite de framboise et estragon,

biscuit amandes sans gluten et sorbet.

The queen of hearts : creative harmony of raspberry and tarragon,

almonds biscuit (gluten free) and sorbet.