

MENU : 59,00 euros

Amuse bouche :  
Toast de foie gras truffé

Entrée :

Saumon confit doucement à l'huile d'olive, perles de yuzu, filet de thon en tataki, coulis végétal et gambas rôtie aux agrumes

Plat :

Filet de turbot doré, émulsion coco gingembre

ou

Mignon de veau basse température, jus court à l'orange

Dessert :

Fondant au chocolat et sa crème anglaise, entremet  
fruit de la passion mangue, sorbet ananas rôti caramélisé au rhum  
et tuile nougatine aux graines de sésame

St Valentin