



Diner de la Saint-Valentin

Mardi 14 Février 2023

HOMARD BLEU

en carpaccio assaisonné au caviar de Sologne,
avocat, poutargue et huile d'olive fumée.



CEUF DE POULE

en fine brouillade à la truffe noire et asperges vertes,
émulsion au vieux parmesan.



SAINT-PIERRE

et coques cuits au plat,
mousseline d'artichaut poivrée au jus de coquillages.



AGNEAU DE LAIT

cuisiné de la tête aux pieds,
jeunes carottes au curcuma, pois chiches au cumin.



BELLINI GIVRE

en coque meringuée, litchi et pétales de rose cristallisées,
sorbet Champagne rosé et émulsion au jus de framboise.

290€ par personne hors boissons