

Menu Saint Valentin

AMUSE BOUCHE

Amuse-bouche végétal
inspiration du potager

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques en textures à partager.
Bisque iodée, noisette torréfiée, éclat d'agrume confit

PLAT

Lotte en habit vert.
Monochrome de légumes de saison du potager
jus persillé aux perles marines.

FROMAGE

Brillat-Savarin délicatement farci.
Pistache, abricot sec, confiture du jardin

DESSERT

Pomme fondante au caramel salin.
Sarrasin croustillant, voile de chocolat

