

Menu de La Saint-Valentin

Mise en bouche



Crème brûlée à la truffe d'hiver
Sorbet de betterave rouge fumée
Doucette en vinaigrette aux herbes
Grissini au romarin



Risotto bio au champagne
Pleurotes poêlées, poivre long
Artichaut violet cuit en barigoule
Rafraîchi de radis violet



Filet de bœuf rôti entier à basse température
Sauce à la réduction de vin rouge
Pommes de terre fondantes au bouillon épicé
Salsifis caramélisés au miel
Chips de pommes de terre et "Pousses en l'air"

Ou

Gnocchis de pommes de terre sautés au curry pourpre
Pak choï étuvé au vin blanc
Enoki Snake à l'huile de sésame
Bouillon épicé au galanga et à la citronnelle



Nougat glacé au gingembre
Tuile au caramel et aux amandes
Confiture de paterno

Menu viande 105

Menu végétarien 95