

Menu St Valentin 2019

105 € prix fixe

105 € Set price

Amuse – bouches

Appetizers

Entrées/ Starters

Foie gras de canard maison, pain bio toasté, chutney orange et pomme.
Homemade duck foie gras, organic toasted bread, orange and apple chutney.

Saumon bio mariné au Ponzu, pousses de betteraves rouges, salade mesclun et concombre.
Organic marinated salmon with Ponzu beetroot leaves, mesclun salad and cucumber.

Velouté de potimarron, noix de Saint-Jacques, oignons frits, ciboulette thaï.
Cream of pumpkin soup, scallops, fried onions, thai chives.

Déclinaison de légumes de saison et sa tapenade d'olives noires.
Declination of seasonal vegetables and black olive tapenade.

Plats/ Main Courses

Saint-Jacques à la plancha, confits d'oignons, crème de céleri et polenta poêlée.
Grilled scallops, confits of onions, cream of celery and pan-fried polenta.

Cabillaud vapeur, tagliatelles crémeuses et émulsion crustacés.
Steamed codfish, creamy crustaceans emulsion and tagliatelle pasta.

Filet de canette grillé, purée de potimarron, shiitake et shimeji poêlés.
Grilled fillet of duckling, mashed pumpkin, fried shiitake and shimeji mushrooms.

Belle côte de veau origine France, sauce morilles et pommes grenailles.
Nice french veal chop, morel mushroom sauce and new potatoes.

Trilogie de ravioles végétariennes, parmesan, ricotta, poivrons, courgettes, carottes et bouillon de légumes.
Trio of vegetarian raviolis, parmesan, ricotta, peppers, zucchini, carrots and vegetable broth.

Fromage / Cheese

Sélection de fromages du Chef
Chef's selection of cheese

Dessert / Dessert

La tarte glamour à la rose et litchi
The glamorous pie with rose and litchi

Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires ou les allergies des convives.

All dishes can be modified on request according to dietary requirements and allergies.