

MENU

Saint Valentin

185 euros / pers.
1 /2 bouteille de Champagne – Eaux & Cafés inclus

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Entremet à la betterave, sablé noisette. Fine gelée parfumée au café.
Saint Jacques snackée. Mousseline de panais au lime de Tahiti. Emulsion de lait de coco.
Foie gras de canard à l'ail noir, jambon de bœuf et croûte de céréales. Pain d'épices à la vapeur.
Cromesquis d'anguille fumée. Purée d'échalotes frites au vinaigre de xérès.



AMUSE-BOUCHE

Tartare de langoustines et œuf de caille sous un vapoureux de chou-fleur.
Caviar de Sologne.

LE CÉLERI RAVE DU JARDIN DES ROY

En croûte feuilletée. Truffes de Touraine et huile d'olive de Xavier ALAZARD.

GOUJONNETTE DE GARDON DE MON AMI ÉRIC

Cuite en tempura. Royale d'ail doux.
Jus de poulet au beurre noisette.

LE DOS DE BICHE AU FOIE GRAS

Légumes et fruits de saison.
Une sauce parfumée de pâte de cacao et réglisse.

LE CRÉMEUX D'ONZAINOIS

Polenta au romarin et citron noir. Salade croquante de puntarelle.

PRÉ-DESSERT

Tube au grué de cacao et mousse chocolat/gianduja.
Soupe de chocolat à la cardamome verte. Sorbet.

LE CHAMPAGNE-FRAMBOISE

Crème légère au champagne brut et framboise confiturée.
Fine gelée de litchi.