



Dîner de la Saint-Valentin
(170 € par personne)

Avec Coupe de Champagne

Amuse Bouche

Foie gras mariné au Saké

Compotée de figues - Gelée d'hibiscus

Saint-Jacques contisées à la truffe - Consommé de bœuf au kumbawa

Champignons Japonais

Roulé de sole en croûte de noix

Lotimarron confit au sirop d'érable - Embeurrée de chou vert - Emulsion de coquillages

Fricassée de homard - Bisque de carapace

Champignons boutons - Gnocchis à la truffe

Filet de Biche sauce poivrade

Pomme fruit - Betterave - châtaigne

ou

Gigot d'agneau de 7 heures mitonné au vin rouge et fèves de cacao

Durée de pomme de terre

Lanna Gotta à la fève de Tonka - Gelée de pêche - agrumes - Sorbet fromage blanc

ou

Crèmeux au chocolat Fraquant de Sarrasin et crème de passion

Mignardises

Café, thé ou infusion