

Saint Valentin 2018

Amuse-bouche

*

Œuf parfait

Céleri étuvé aux truffes noires, émulsion parmesan

*

Noix de coquilles Saint Jacques

Grillées à la plancha, beurre noisette à la poire, légumes et salade d'hiver

*

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

Macaroni légèrement gratiné, foie gras de canard et jus de veau truffé

*

Noix de veau

Jus truffé, raviolis « nus » de blettes, gnocchis

*

Chartreuse Verte VEP

En granité, framboises, glace à l'eau de rose

*

Chocolat Grand cru

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone

170€ par personnes hors boissons