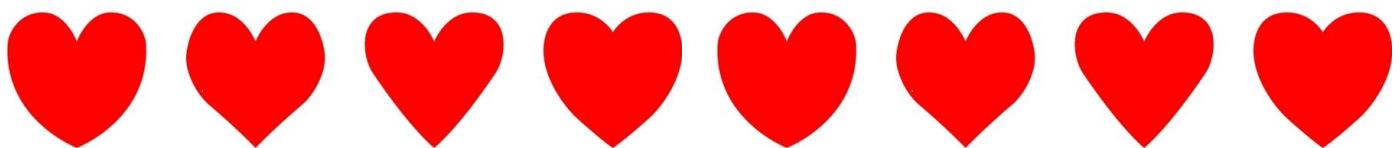




Samedi 14 Février

Joyeuse
St Valentin



Menu 119 € TTC

entrée + plat + dessert + vin /2 + eaux minérales + café



Quenelles de houmous de chou-fleur
à l'huile d'avruga, toast au thym

Entrées : (au choix)



Œufs parfait, tétragone, espuma à la truffe noire
(tuber melanosporum)



Crémeux de salsifis, tempura de choux fleurs, condiments
(noisettes, tomates séchées, brunoise de salsifis)



Carpaccio de noix de Saint Jacques de la baie de Seine, vinaigrette à la passion,
œufs de saumon à l'huile verte, feuille de moutarde



Plats : (au choix)



Dos de bar rôti, beurre citronné aux câpres,
mousseline de pommes de terre à l'huile de truffe



Dodine de pintade forestière fermière, jus aux morilles,
chou fleur et salsifis rôtis aux épices douces

Risotto au fenouil truffé

Desserts : (au choix)



Cœur coulant chocolat à la passion



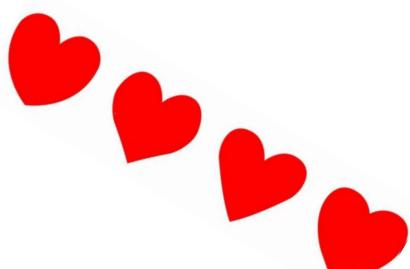
Carpaccio de clémentines au sirop d'anis

Pavlova aux fruits exotiques

Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

Vin blanc : Rully 2023 "Montagne la Folie" Claudie Jobard, Bourgogne

Vin rouge : Les Sorcières du Clos de Fée 2024
AOP Côtes du Roussillon



Eaux minérales

Café & mignardises

