

n o ~ i c o s

Menu Saint-Valentin

Mardi 14 février 2023

3 Pièces canapé servies à l'apéritif

*

Royale d'oignons doux fumée au bois de hêtre

Velouté de scamorza, riz soufflé

*

Œuf parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »

Céleri et potimarron en émulsion de parmesan

*

Bar sauvage voilé d'un beurre léger au gingembre

Pousses de tétragone et pommes de mer

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

Légèrement gratiné au parmesan, jus de veau réduit

*

Noix de veau cuites lentement à la sauge et citron confit

Jeunes carottes croquantes et pommes de terre fondantes

*

Granité à la Chartreuse Verte

Framboise et glace à l'eau de rose

*

Croustillant au chocolat grand cru

Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

220€ par personne, menu hors boissons

315€ par personne, comprenant le menu, 1 coupe de champagne et 3 verres de vin