



Menu de la St Valentin : 70€

Mise en Bouche

Mignon de Veau en Tataki,
Laquage sésame soja, sorbet yuzu, croûte gingembre.

Entrée

Ballotine de Foie Gras et son Cœur Hibiscus,
Spéculoos, sorbet rose-gingembre et crémeux mandarine.

Plat

Entre Ciel et Mer,
Turbot de petit bateau rôti au beurre de curry jaune,
purée d'oignon doux des Cévennes au curry rouge, ailerons de volaille fermière de l'Ain au jus.

Fromage

Mousse Aérienne au Chèvre Frais,
Gelée au piment d'Espelette et crumble chèvre.

Dessert

Douceur et Passion,
Ganache onctueuse au chocolat noir de Tanzanie et huile du moulin de Villevieille, fromage blanc,
« chou chou » pistache, sorbet passion et bonbon « curd » passion.



Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu de la St Valentin