

Menu Saint-Valentin

70€ par personne

MISE EN BOUCHE

Mini foie gras et gel de mandarine

1^{ÈRE} ENTRÉE

St Jacques snackées au beurre noisette, tartare de fenouil et fraises, leche de tigre à la rose, pickles de radis, tuile craquante de feuille de riz et poudre Nori

2^{ÈME} ENTRÉE

Ravioles de canard confit, mini légumes glacés à l'orange, jus réduit à l'ail noir, crispy de canard

PLAT AU CHOIX

Médailon de veau, crème de patates douces, cromesquis de pomme de terre, pakchoï snacké, jus au café et éclats de grué de cacao

OU

Filet de Daurade Royale, artichauts en mousseline et en cœurs snackés, amandes torréfiées, sauce veloutée aux œufs de truite

PRÉ DESSERT

Crème glacée au yaourt, gelée de Rosé Château Vaudois, framboise fraîche, estragon

DESSERT

Ganache namelaka caramelatte, tartare de fruits exotiques, tuile au miel, streusel à la fève tonka, vinaigrette acidulée passion et huile d'olive. Sorbet ananas

