



Notre Menu Saint Valentin

79€/personne

Prémices

PREMIER DATE : RENCONTRE AVEC LES BEAUX PARENTS... ÇA FAIT CHOUX BLANC
YAMITSUKI ET SON BOUILLON MENTHE/GINGEMBRE

Entrée

DEUXIÈME DATE : BIEN MIEUX, MADAME CHOISIT LE LIEU
TARTELETTE DE BRICK, CRÈME D'OIGNON DOUX AU MIEL,
BRUNOISE DE LIEU EN DEUX FAÇON, TOUCHE DE PASSION ET
QUENELLE GLACÉE D'HALLLOUMI GRILLÉ

Poisson

PREMIÈRE ANNÉE : RIEN N'EST TROP BEAU, CHAMPAGNE ET CAVIAR À PROFUSION
FILET DE TURBOT, TOPINAMBOUR ET PLEUROTÉS GRILLÉES, JUS
D'ARÊTES RÉDUIT À LA NOISETTE, ÉMULSION LACTIQUE AU
CHAMPAGNE, CAVIAR D'AQUITAINE

Viande

L'AMOUR DUR TROIS ANS ? LE COUPLE BAT DE L'AILE ?
PREMIER TEMPS : SUPRÊME DE VOLAILLE AOP POCHÉ PUIS
SNACKÉ, CANNELLONI DE FARCE FINE À L'ESTRAGON, SAUCE
POULETTE TRUFFÉE
DEUXIÈME TEMPS : PHO RAFRAÎCHISSANT ET CRÈME D'HERBES

Pré dessert :

FINALEMENT L'AMOUR ÇA VA ÇA VIENT, UN COUP DE PEP'S ET ÇA REPART
LEMON PUDDING ET CITRON CAVIAR

Dessert

AUX ANNÉES À VENIR TOUTES PLUS CROUSTILLANTES LES UNES QUE LES AUTRES
CRAQUANTS DE MERINGUE ET PRALINÉ, CŒUR FRAMBOISE ET
PIMENT D'ESPELETTE, CRÈME MONTÉE AU COMBAWA ET SORBET
PRALINE ROSE