



La Saint Valentin

- Dimanche 14 février 2021 -

Apéritif

Cocktail des Amoureux

Amuse-bouche

Velouté de potiron, châtaignes et gingembre

Pumpkin soup with chestnuts and ginger

Zuppa di zucca con castagne e zenzero

Cœur de saumon mariné aux agrumes, crème citronnée

Marinated salmon with citrus and lemon cream

Salmone marinato con agrumi e crema di limone

Noix de Saint-Jacques poêlées, riso al-salto, panais et champignons des bois

Sautéed scallops with pan-fried rice, parsnip and mushrooms

Capasante saltate con riso saltato, pastinaca e funghi

Filet mignon de veau comme un Rossini, légumes à l'essence de truffe

Sautéed veal fillet « Rossini style », vegetables with truffle oil

Filetto di vitello Rossini, verdure all'olio di tartuffo

Sablé spéculos, mousse cheesecake à la fève de tonka

Cœur caramel fleur de sel, sorbet pomme tatin

Speculos shortbread with Tonka bean cheesecake mousse, heart of caramel and apple sorbet

Biscotto allo Spéculos con mousse di cheesecake alla fava Tonka, cuore al caramello e sorbetto di mela

Ou/Or

Sablé spéculos, mousse cheesecake à l'eau de rose

Cœur fruits rouges et glace pistache

Speculos shortbread with rose water cheesecake mousse, heart of red fruit and pistachio ice-cream

Biscotto allo Spéculos con mousse di cheesecake all'acqua di rosa, cuore ai frutti di bosco e gelato al pistacchio

Prix : 95 € / personne – hors boissons