



MENU
SAINT VALENTIN



Amuse Bouche

Cake madeleine sauce mornay

Pre Entree

Terrine à l'artichaut au Beaufort et au bacon de dinde,
accompagnée d'une salade de mâche et frisée,
relevée d'une vinaigrette aux arômes de truffe au Porto

Entree

Accras de maïs, siphon maïs, foie gras pôlé
et mini maïs glacé au jus de volaille.
Condiments pickles d'oignons rouges et oignons frits

Plat

Cabillaud skrei, farce fine à la vanille de Madagascar,
zeste de citron vert, beurre blanc à la vanille, mousseline de chou fleur
et sauce vierge au fruit de la passion

Fromage

Brie à la truffe Melanosporum et salade

Dessert

Dacquoise coco, crème montée au combawa, mousse coco,
fruits exotiques (mangue, kiwi, ananas et passion),
opaline et fleur de pensée

Bisou Chouchou!