



Menu des Amoureux

Samedi soir, 14 février



Velouté de Cèleri, Œuf 64 °C, Espuma au Compté et Truffe
(3, 6, 7, 9)

OU

Petit farci de Saumon fumé et Crevettes grises, Tartare d'Avocat,
Mayonnaise au Curry
(2, 3, 4, 9, 10)

Noix de St Jacques de Dieppe, Mousseline de Panais, Noisette,
Beurre blanc à la Pamplemousse
(1, 7, 8, 12, 14)

OU

Carpaccio de Betteraves, Mousse de Fromage de Chèvre,
Noisettes Caramélisées
(7, 8)

Caille farcie, Pleurotes Eryngii, Millefeuille de Pommes de Terre,
Jus de Carcasses réduit
(3, 7, 9, 12)

OU

Tourte aux Lentilles – Potiron – Champignons
Sauce Végan parfumée à la Truffe
(1, 3)

Panacotta à la Liqueur d'Œufs,
Cerises parfumées aux Épices, Glace aux Marrons
(1, 3, 7, 8)

Menu à 80 € par personne

1 Céréales / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait /
8 Fruits à coque / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésames /
12 Anhydride sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques