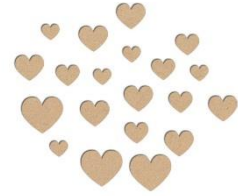


Diner de la Saint-Valentin

par notre Chef Damien Cousseau

120 Euros par personne – Hors boissons



Les premières asperges vertes

Mimosa d'œuf, tartare de Saint-Jacques et sorbet pamplemousse

Le tourteau en fine gelée de noisettes

Brocoli et caviar osciètre

La raviole de langoustine

Dans une émulsion des têtes au gingembre

Le loup de mer poché dans une huile de citron

Cèpes et sarrasin

Le pigeon en habit vert de blettes

Kumquat, fin mille-feuilles de légumes racines

Petits choux salés au Saint-Marcellin

Comté et brie truffé

Finger chocolat

Et fruit de la passion

