



Menu Saint-Valentin 100 €

Le menu comprend un accord mets et vins

(3 verres de vins)

Prix par personne.

14/02/25 soir

Ce menu comprend : Mise en bouche + Entrée 1 + entrée 2 + Plat + Dessert + mignardise

Mises en bouche

Foie gras sur un lit de compoté de figues

Tartare de bar et réduction de coriandre

Carpaccio de saint Jacques et crème d'aji dulce

Galette de maïs « arepa » farcie de volaille fermière effilochée et avocat

Entrée

Raviole d'homard, éclats de grenade, crème de coriandre et sa sauce fosforera légèrement épicée

Entrée 2

Pétales de viande de Kobe A4 sur un lit de manioc et réduction corsé parfumé au cacao

Plat

Turbot rôti sur un lit fondant de carottes de sable, légumes du moment, emulsion d'eddos, et croustillant de jambon Iberico Bellota

Dessert

Compoté de mangue et passion flambé au rhum diplomatico, soupçon de dulce de leche, nuage de coco

Mignardise

Le menu comprend un accord mets et vins (3 verres de vins) NB : Les plats ci-dessus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du marché et sont indiqués à titre d'exemple.