



Menu Saint-Valentin

Le menu comprend un accord mets et vins

(1 coupe de champagne Brut Nature, 1 verre de vin blanc Bourgogne Chablis, 1 verre de vin rouge Bordeaux Margaux et une bouteille d'eau plate ou pétillante)

Prix par personne 150 €

14/02/26 soir

Ce menu comprend : Mises en bouche + Entrée 1 + Entrée 2 + Plat + Fromage + Dessert + Mignardise

Mises en bouche

Emulsion de foie gras et compotée de goyave - Caviar Osciètre et manioc croquante

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 pistaches, artichaut confit, coriandre et sa sauce fosforera légèrement épicee

Entrée 2

Pétales de canette de la maison Dumas, cuite à basse température, croustillant de riz soufflé et réduction corsé parfumé au cacao

Plat

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

Fromage

Brillat Savarin affine maison et nuage de Banane Plantain

Dessert

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