

L'INSTANT GOURMAND DE LA SAINT VALENTIN 85,00€

(Menu unique servi le vendredi 14 février au dîner)

Mise en bouche



**Foie gras en terrine maison, réduction estragon - balsamique
et toast à la farine meule de pierre**

Homemade terrine foie gras, taragon - balsamic reduction and toast with stone flour



**Filet de lieu en croûte d'herbes,
oignons braisés et petits pois, émulsion citronnée**

Scallop and langoustine tartare, light American mayonnaise



**Roulé de veau cuit à basse température,
mousseline de butternut fumée aux bois de sapin, réduction amaretto**

Veal roll cooked at low temperature, butternut mousseline smoked with fir wood, amaretto reduction



Tomme de Tarentaise aux noix, mesclun assaisonné

Creamy tomme with walnuts, seasoned mesclun



Biscuit citron vert, ganache vanille - hybiscus, meringue et griottes

Lime biscuit, vanilla ganache - hibiscus, meringue and morello cherries