

Menu Saint-Valentin disponible le 13 et le 14 février 2021

All in 300€/couple

Bulles belges

Chant d'Eole Brut Blanc de Blancs pour accompagner votre repas
Chant D'Eole Brut Rosé pour accompagner vos desserts

Eau plate et pétillante Bru

Pain et beurre

Dégustations

Menu

*Langoustines marinées à l'huile « Trésor des Caraïbes », betterave cuite en croûte de sel,
caviar ANTONIUS, shiso et grenade*

(44€)

Noix de St-Jacques et truffe noire en alternance, viennoise aux noix, brocoletti, émulsion au Noilly Prat

(42€)

*Dos de Skrei poêlé, fenouil fondant, chutney de butternut, poivre verveine, jus de poisson,
citronnelle thaïe, vinaigre arneis et safran de Cotchia,*

(32€)

** Suprême de pigeonneau fumé à la sciure de fut de Jack Daniel's et rôti, chicon pleine terre,
Wattle Seed, sauce café-whisky, pomme boulangère*

(46€)

*« Cœur de Coupigny » fromage de Normandie au lait de vache affiné par Julien Hazard,
gelée de Prosecco aux pétales de rose, datte et gingembre*

(12€)

Macaron coco-menthe-pamplemousse et poivre Timut

(11€)

Coeur chocolat au lait, orange, biscuit Trocadero noisette-chocolat Jivara, crémeux vanille

(11€)

*** le pigeonneau peut être remplacé par un suprême de pintadeau**

A la carte : () Les prix entre parenthèse dans le menu sont les prix des plats à la carte