

MENU GASTRONOMIQUE

St-Valentin 2026



Chaudrée de légumes racines et caviar Sibérien



Cardeau façon escabèche, prune fermentée et saké



Foie gras barraté, chutney d'airelles des frères,
chips de pommes de terre douce et chartreuse verte



Gnocchi de pommes de terre, jus végétal
à l'ail noir et champignons sauvages marinés



Bar noir, farce mousseline aux crevettes tâchetées,
sauce chauron et poireau fondant



Agneau, gremolata à la menthe, betterave rouge
et trompette des morts



Brie paysan truffé, vierge de pommes de terre,
truffe noire mélanosporum



Baba au lila et gin, pamlousse



Poire, safran et tuile de châtaigne



MENU | 225.
ACCORD METS ET VINS