

MENU

14 **Vendredi**
février

Soir uniquement



Menu 5 temps
Viande & poisson
45€



Menu 4 temps
Viande ou poisson
37€



Accord mets-vin
2 verres : 12€
3 verres : 18€

SAINT VALENTIN

AUTOUR DU CACAO

MISE EN BOUCHE

Crèmeux de Betterave au Soja Salé et Chocolat Noir 75 % et grue de cacao

ENTRÉE

Maquereau grillé, crumble de cacao, poireau et vierge aux fruits de la passion

PLAT POISSON

Filet de truite, crème de chou-fleur au chocolat blanc, fenouil rôti et gelée de grenade

PLAT VIANDE

Paleron braisé, sauce au vin et chocolat 75 %, crèmeux de salsifis, huile de persil, oignons grelots et choux romanesco glacés

PRÉ DESSERT

Truffe chocolatée au paleron effiloché

FROMAGE

Brie à l'huile de truffe, au chocolat 50 % et fruits secs

DESSERT

Trompe-l'œil de trio de truffes - tiramisu, cheesecake et tarte aux pommes au chocolat 45 % et cognac