

Menu Saint Valentin

Menu du midi - Lunch Menu
45€ par personne - €45 per person

Entrées (au choix) - Starters (choice of)

Foie gras maison au vin jaune, gelée de coings et pain
figues- céréales

Gravelax de truite maison, émulsion de betterave et
fraîcheur d'agrumes

*Homemade foie gras with Vin Jaune, quince jelly and fig &
cereal bread*

*House-cured trout gravlax, beetroot espuma and citrus
freshness*

Plat (au choix) - Main Course (choice of)

Paleron de veau fondant, polenta crémeuse au Beaufort,
légumes racines glacées

Filet de bar nacré, purée onctueuse de panais, sabayon
au citron vert

*Slow-braised veal chuck, creamy Beaufort polenta and glazed
root vegetables*

Seared sea bass fillet, silky parsnip purée and lime sabayon

Dessert (au choix) - Dessert (choice of)

Cœur d'amande et framboise, biscuit vanille et
croustillant d'orange

Baba moelleux à la châtaigne ; compotée de myrtilles,
mousse légère au marron glacé

*Almond and raspberry heart, vanilla sponge and orange crisp
Chestnut baba, blueberry compote and light candied chestnut
mousse*