

VOTRE DÎNER DE SAINT VALENTIN

de la part de Yannick Alléno

SOUS UN NECTAR DE JAMBON IBÉRIQUE
une crème de châtaigne fumée de Montella

TARTELETTE DE PANAIIS
miso de topinambour, sabayon de livèche

GRAND CONSOMMÉ DE GIBIER
dans une tartelette au caviar osciètre

RÉMOULADE HERBACÉE DE RACINE DE CÉLERI SUR UNE FINE GELÉE
« porridge » réhydraté et truffe noire

BRICELET AU FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU COGNAC
*citron d'Amalfi confit sans sucre aux Allymis pourpres
Jus de canard à l'orange*

GRANDE TIMBALE D'ANELLI GRATINÉE
brouillade de langoustine, sauce à l'extraction de parmesan et truffe noire

AIGUILLETTE DE BAR À L'ASSIETTE
voile de calamar aux herbes fondues, sauce verdurette aux verts tendres

MORCEAUX CHOISIS D'AGNEAU
*sawa aux épices douces, navet lazio
confit au sucs et citron au sel*

PALET DE POIRE COMICE
crème fermière vivifiée au citron bergamote

FEUILLE À FEUILLE CHOCOLATÉ
au citron Meyer, cardamome et noix de Grenoble

