

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 PANAIS

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