

Dîner de la Saint-Valentin

Vendredi 14 février 2025

Amuse-bouche

Tartare de langoustines,
fine gelée de crustacés,
quelques grains de caviar d'Aquitaine



Maki de chair d'araignée parfumée au gingembre
et à la pomme verte,
crèmeux au cresson et sorbet au citron et aux algues



Dos de cabillaud Skreï confit à l'huile d'olive,
risotto de céleri,
jus de coquillage aux herbes fraîches



-Tournedos de bœuf Rossini -
Filet de bœuf des Pays de la Loire, foie gras de canard poêlé,
millefeuille de pommes de terre aux morilles,
jus à la truffe noire de Mareil-en-Champagne



La douceur d'Éros :

Ananas Victoria caramélisé à la cassonade
au poivre noir de Kampot,
entremets à la vanille de Taha'a,
crèmeux à l'ananas et au citron yuzu,
sorbet à l'ananas, au rhum et au piment