

Menu « Saint-Valentin » à 58 €/Pers.

*ou à 168 € pour deux personnes,
avec une bouteille de Champagne « Larmigny ».*

*ou à 190 € pour 2 personnes avec une bouteille de Champagne
Paul Louis Martin « Extra-Brut Grand Cru » à Bouzy.*

Mise en bouche :

(cappuccino de bisque de langoustines, croustillant de scampi).

*Poêlée gourmande de noix de St Jacques et gambas petites girolles,
escalope de foie gras chaude, beurre doux aux agrumes.*

~~~~~

*Moment frais à la passion, arrosé de Passoa.*

~~~~~

*Duo de saumon et cabillaud sauce fine au Champagne,
marinière de coquillages et crustacés, légumes croquants.*

ou

*La gourmandise de caille et ris de veau, fruits des mendiants,
jus court au porto, légumes du moment, et mousseline de panais.*

~~~~~

*Les fromages en duo, mesclun aux noix*

~~~~~

*Dans l'idée d'un vacherin, meringue et tartare de fruits exotiques,
coulis de mangue et son sorbet, chantilly et craquant aux amandes.*

et son verre de Rhum vieux ou arrangé.