

Menu de la Saint-Valentin

95€ TTC par personne

Mardi 14 Février 2012

Apéritif

Coupe de champagne Pommery Rosé
et son amuse bouche :

*Gourmandise de tourteau, courgette et tomate confite
sous une gelée d'étrille safranée*

*Glass of pink Pommery champagne and appetizer :
common edible crab, courgettes and confit tomatoes,
velvet swimming crab jelly with saffron*

Langoustines rôties, jus des pinces en émulsion
au parfum d'agrumes

Roasted scampi, juice of claws with citrus fruits

ou/or

Terrine de foie gras de canard cuit maison,
brioche grillée, quenelle de figues sèches,
datte farcie d'un chutney à l'orange

*Duck foie gras, toasted brioche,
dried fig and date stuffed with orange chutney*



Glace biscuit rose de Reims, champagne
Pink biscuit from Reims ice cream, champagne



Noix de Saint-Jacques rôties au parfum de citronnelle,
nems de légumes croquants,
épinards aux graines de cumin

*Roasted cushions of scallops with citronella
vegetable nems, spinach with caraway*

ou/or

Cœur de filet de bœuf au sautoir, sauce à la truffe,
compression de pommes charlotte et poireaux en gratin

*Sautéed heart of fillet of beef, truffle sauce
potatoes and leeks au gratin*



Dessert en dégustation à partager :

*éclair au chocolat, tartelette au café,
macaron coquelicot framboise, transparence pomelos dragée,
fondant au chocolat et mangue, cornet sorbet mandarine*

The pastry chef's inspiration to share

Café et ses chocolats -Coffee and chocolates

Boisson non comprise- drinks not included