

Menu Saint-Valentin à 120€ ttc

Mardi 14 Février 2017

*Saumon fumé par nos soins, servi en tronçons,
Crèmeux raifort, betterave confite au vinaigre balsamique
Home-smoked salmon, creamy horseradish,
preserve beetroot in balsamic vinegar*



*Coquilles Saint-Jacques de Port en Bessin snackées,
caviar de France, velouté de cresson
Scallops from Port en Bessin pan fried,
caviar, watercress soup*



*Sorbet pomelos rose, fraise et champagne
Pink grapefruit and strawberry sorbet, champagne*



*Médailon de veau au sautoir, coulis d'écrevisses, mousseline
d'artichaut, têtes d'asperges vertes et tomate cocktail
Veal cushion pan fried, crayfish coulis, mashed artichoke,
green asparagus and small tomato*



Rouge Baiser :

*Biscuit au thé, crèmeux vanille, compotée griottes
Red kiss: tea cake with vanilla creamy and morello cherry jam*



*Café et ses chocolats
Coffee and chocolates*

Apéritif

*Coupe de champagne Ayala et sa mise en bouche:
Sphère de foie gras de canard aux éclats de noisettes
gelée passion, minestrone ananas mangue*

*Glass of Ayala champagne and appetizer:
Duck foie gras with pieces of hazelnuts
passion jelly, diced pineapple and mango*