

Menu Romantique

45 €

Apéritif compris

Apéritif pétillant spécial St Valentin aux couleurs des Antilles
Ou Cocktail pétillant sans alcool et sa mise en bouche

Medley de homard et tartare de noix de St Jacques à l'huile de vanille,
verdurette gourmande au mesclun

Où

Nouvelles découvertes autour du foie gras. . .

Partez sur un foie gras mi cuit façon « Pont neuf » et son crumble au biscuit rose de Reims
Petite douceur de Raviole de foie gras au velouté de truffe
Et finissez par un roulé à la fleur de sel de Guérande et poivre du moulin

Filet de St Pierre « Retour des Indes » inspiration d'Oliver Roellinger
Préparé avec un subtil mélange d'épices et adouci par le lait de coco, mangue

Où

Duo de Filet de Bœuf et Ris de Veau, velouté de Morilles

Crème brûlée de camembert et crumble de chèvre aux noix, valse effeuillée

Gourmandises.

Composée d'une demi-sphère en chocolat à la mandarine impériale
Et de sa verrine de tiramisu aux fruits rouges revisité par le chef

Où

La Lorraine glacée. . .

Sorbet à la Mirabelle de Lorraine et alcool de Mirabelle

Nous vous proposons un forfait boisson à 9 € :

- 3 verres de vin (12 cl) sélectionné par nos soins pour accompagner chaque plat

Prix nets, incluant le service et les Tva 7 % et 19.6 %