



Menu

SAINT VALENTIN

60 euros

ENTRÉES

Les ravioles farcies aux shiitakes,
consommé de bœuf au gingembre et basilic thaï frais

ou

L'émincé de thon fumé puis juste saisi,
crèmeux d'avocat et gaufrette au sésame

PLATS

Le filet de turbot de Galice
Cuit basse température, beurre à la grenobloise et carottes
en textures

ou

Le filet de bœuf Rossini en croûte,
demi-glace de viande au vin rouge et pomme purée

DESSERTS

Le dôme au chocolat Valrhôna extra bitter,
biscuit façon pain de Gênes et cœur coulant à la cacahuète

ou

La banane grillée, caramel au vin rouge et épices,
glace vanille de la maison Gemelli et crème montée