



Menu de la Saint Valentin

70€ Hors Boissons par personne

En mise en bouche :

Petite sphère de bouillon dashi fumé,
Saint-Jacques marinées au basilic thaï grillé et flan japonais

Pressé de foie gras à la mangue et hibiscus,
gelée de “Maury Tuilé de chez Gérard BERTRAND”,
chutney exotique aux douces épices et
petite baguette aux fruits secs

ou

Dos de cabillaud Skreï maturé 72 heures aux algues kombu façon sashimi,
vinaigrette “ponzu” maison, pickles de légumes, perles d’agrumes,
fougasse toastée

Rôti de filet de lotte cuit doucement en “waterzoï”, crème homardine, petits
légumes du moment, asperges marinées et riz vénéré

Ou

Magret de canard grillé et fumé façon “binchotan”,
jus réduit soja-saké, purée de shiitaké

Mont d’or maison affiné à la tartufata et Vin Jaune,
petite salade de mache, vinaigrette à la Granny Smith,
Pain au levain

Moelleux façon “mochi” au yuzu, cœur coulant caramel miso,
sorbet au chocolat “ruby” et croustillant au sésame noir