

La fête des Amoureux

14 février 2018

Velours passion - carotte des sables, espuma de thym

Chips de feuille de riz, Saint Jacques et caviar rouge

Tempura de crevettes sauvages et raifort, bisque de homard

ou

Foie gras poêlé Rougié, poireau confit entier et girolle de tête de moine

« Ma petite caille » des Vosges, rôtie sur carcasse, feuilleté de pomme de terre, sauce mizo, gingembre et enoki

Fontainebleau échalote fumée et cébette, biscuit éponge chorizo

L'entremet Saint Valentin pétillant, chocolat passion,

sorbet framboise violette et sa coupe

75€ par personne

Carte de vins « Saint Valentin »