

DÎNER

Saint Valentin

Le Jardin

Canapés

**Cœur d'artichaut à la romaine,
émulsion de taleggio et œuf de caille poché**

*Roman-style artichoke heart,
taleggio emulsion and poached quail egg*

**Mezzelune au fromage de chèvre,
crèmeux de betterave et pistaches vertes de Sicile torréfiées,
réduction de vinaigre balsamique de Modène et miel du Jiva**

*Goat cheese-filled mezzelune,
beetroot cream and toasted Sicilian green pistachios,
Modena balsamic vinegar and Jiva honey reduction*

**Filet de sandre rôti,
déclinaison de céleri et soupe de poissons au safran**

*Pan-roasted zander fillet,
celery variations and saffron-infused fish soup*

**Cœur à la framboise, mousse au mascarpone,
biscuit moelleux, praliné pistache et glace à la vanille**

*Roasted duck breast from the Dombes region,
salsify with black Melanosporum truffle, port jus*

**Confit et sorbet de pamplemousse,
streusel aux amandes, émulsion litchi et rose**

*Raspberry heart with mascarpone mousse,
soft sponge biscuit, pistachio praline and vanilla ice cream*

**Dolcetti
Mignardises**


90 Euros