

Menu Saint-Valentin

€64,00
/PERS

AMUSE-BOUCHE

Tartare de saumon, crème aigrette au citron combava,
algues déshydratées

Et

Tataki de bœuf mariné, pickles de radis,
mayonnaise au whisky Brancardier

ENTRÉE AU CHOIX

Mousseline de scampis, bouillon miso fumé,
fèves des marais et céleri confit

Ou

Nem de ris de veau aux épices, asperges, shiitakés,
sauce ponzu à la Guinness

PLAT AU CHOIX

Skrei poché, tortilla au brocoli, émulsion d'asperges blanches,
crevettes grises

Ou

Filet de veau en croûte façon Wellington,
sauce Waterloo Double Brune à la truffe

DESSERT

Dentelle caramélisée, ganache chocolat blanc,
marmelade d'oranges sanguines, gel au thé matcha