

A romantic Valentine's menu featuring a large red rose in the top left, a smaller rose in the bottom right, and scattered red rose petals and a heart-shaped foil-wrapped treat. The background is a light pink and white marbled paper.

SAINT VALENTIN

Menu

AMUSE-BOUCHE

Beignet de foie gras, courge spaghetti au gomasio, crème infusée au café

ENTRÉE

Blanquette de coquillages et crustacés, citron et oseille

POISSON

Dos de sandre, sauce civet au Saumur Champigny, truffe de la région

VIANDE

Quasi de veau rôti à la sauge, poireau « brûlé », parmesan et noix

PRÉDESSERT

Sorbet litchi, pamplemousse, citronnelle

DESSERT

Interprétation de la forêt blanche, griotte, estragon

MIGNARDISES



SAINT VALENTIN

Menu

AMUSE-BOUCHE

Foie gras fritter, spaghetti squash with gomasio, coffee-infused cream

STARTER

Shellfish and crustacean blanquette with lemon and sorrel

FISH

Zander fillet with Saumur-Champigny civet sauce, locally sourced truffle

MEAT

Roasted veal rump with sage, charred leek, parmesan and walnuts

PRE-DESSERT

Lychee sorbet, grapefruit and lemongrass

DESSERT

A White Forest interpretation with sour cherry and tarragon

MIGNARDISES