

Menu

Saint-Valentin

Le Bistro

Mise en bouche

Arraignée de mer,

syphon pomme de terre, borage cress

Spider crab, potato siphon, borage cress

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

aux agrumes d'Asie, herbes fraîches

Carpaccio of scallop with Asian citrus, fresh herbs

Dos de cabillaud,

chou vert, mousseline de cabillaud aux baies

roses, beurre blanc aux oeufs de truite

Cod loin, green cabbage, cod mousseline with pink

peppercorns, white butter sauce with trout roe

Suprême de volaille des Dombes

contisé à la truffe,

mousseline de pleurotes du panicaut, céleri en

mille-feuille

Supreme of Dombes poultry stuffed with truffle,

pleurotes eryngii mousseline, celery millefeuille

Finger gianduja,

sorbet mangue passion

Gianduja finger, mango-passion fruit sorbet

119.-

