

Menu de la St Valentin

69€ par personne

Amuses-bouche

Pour commencer

Tomate / Melon d'eau / Rose

Tomate ancienne, pastèque et melon marinés à l'eau de rose, confiture de tomate au miel péi, sorbet tomate bissap

Pour suivre

Légine / Fenouil / Poivre long de Java

Légine marinée dans un dashi, fenouil étuvé au cotomili graine, Betteraves confites et fumées au sapin, jus à l'encre de seiche

Ou

Magret de canard / Carotte / Poivre de Voatsiperifery

Carottes en texture au parfum de capucines et émulsion de jus corsé à la capucine

Pré-dessert

Pour terminer

Dessert autour du chocolat, gingembre confit et sorbet passion