

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 péï, sorbet tomate bissap

Pour suivre

Légine / Fenouil / Poivre long de Java

Légine marinée dans un dashi, fenouil étuvé au cotonili 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