

SOIRÉE SPÉCIALE SAINT-VALENTIN AU « GRAIN DE FOLIE »

MENU UNIQUE

48 €

PRÉLIMINAIRES...

MACARON SALÉ, CRÈME ACIDULÉE À LA BETTERAVE, GRAVLAX DE DAURADE ROYALE.

POMME D'AMOUR DE TOMATE CERISE AUX GRAINES DE SÉSAMES.

CŒUR DE CHAMPIGNON FARCI D'UNE CRÈME AUX NOIX, CIBOULETTE ET HARENG FUMÉ.

DÉSIR IMPATIENT...

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES (SAINT-BRIEUC), MARINADE D'AGRUMES ET RADIS EN COULEURS, LAITUE DE MER, CITRON CAVIAR.

SENSUALITÉ GOURMANDE...

MÉDAILLON DE VEAU DE L'AVEYRON AUX LANGOUSTINES, CRÈME LÉGÈREMENT ÉMULSIONNÉE AU FOIE GRAS, MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, LÉGUMES DE SAISON, HARMONIE FLORALE.

PASSIONNÉMENT GOURMAND À PARTAGER SEULEMENT À DEUX...

LE BEAU « SAINT-AMOUR » DE LA CHEFFE...

CHOUX CRAQUELIN, CRÈMEUX CITRON/YUZU, GANACHE MONTÉE CITRON, CITRONS CONFITS, MERINGUE ITALIENNE, COPEAUX CHOCOLAT BLANC, BERGAMOTE.

