

**MENU SAINT- VALENTIN 2019**

**64€**

*Cromesqui de châtaigne, émulsion chaude à la morille.*

\*\*\*\*\*

*Nougat de foie gras, brioche parisienne.*

\*\*\*\*\*

*Filet de daurade royale au beurre d'aromates et noisette,  
tarte flambée aux betteraves de couleur.*

\*\*\*\*\*

*Persillé de bœuf, confit d'échalotes et ciboulette,  
poêlée de gnocchis et légumes de saison,  
petit gris de franche comté crémé au vin jaune.*

\*\*\*\*\*

*Paris-brest au sésame noir et yuzu.*

\*\*\*\*\*

*Mignardises.*