

SAINT VALENTIN 2022

Menu servi du samedi 12 au lundi 14 février



54 €

Mise en bouche

La mise en bouche du Pizzaiolo à la fleur de basilic



Entrées

*Panacotta à l'ail et au persil, médaillon de cabillaud
et ses petits légumes*

ou

*Terrine de foie gras à la farigoule
et son pain d'épices maison au miel toutes fleurs*



Plats

*Pressé de pintade à la pistache,
pommes dauphines au sel de truffe et mousseline de cèleri au safran*

ou

*Langoustines décortiquées à la plancha, infusion de jasmin,
pommes dauphines au sel de truffe et mousseline de cèleri au safran*



Fromage

Fleur d'Ibis confite garnie au chèvre émulsionné

ou

Tomme de brebis et son mesclun à l'huile de truffe



Desserts

Crème brûlée à la rose et au litchi et sa mini pomme d'amour

ou

Le cœur du pizzaiolo et sa fondue de chocolat « nutella » maison
