



Menu spécial Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE

70€/pers.

Mini foie gras et son gel de mandarine



DEUX ENTRÉES

*Saint-Jacques snackées au beurre noisette, tartare de fenouil et fraises,
leche de tigre à la rose, pickles de radis,
tuile craquante de feuille de riz et poudre Nori*

*Ravioles de canard confit, mini légumes glacés à l'orange,
jus réduit à l'ail noir, crispy de canard.*



PLAT AU CHOIX

*Médailon de veau, crème de patate douces, croustis de pomme de
terre, pakchoï snacké,
jus au café et éclats de gruë de cacao*

ou

*Filet de Daurade Royal, artichauts en mousseline et en cœurs snackés,
amandes torréfiées, sauce veloutée aux œufs de truite*



PRÉ - DESSERT

*Crème glacée au yaourt, gelée de Rosé Château Vaudois,
framboise fraîche, estragon*



DESSERT

*Ganache namelaka caramelatte, tartare de fruits exotiques,
tuile au miel, streusel à la fève tonka, vinaigrette acidulée
passion et huile d'olive, et son sorbet ananas.*

*Restaurant
Le Loma*

