

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Fait avec amour

1^{er} Service

AMUSE-BOUCHE

huîtres

gelée de champagne, mignonette

moët & chandon

édition limitée impérial brut (flûte)

2^e Service

MEZZE

pains frais

mélange de pains plats, pita au zaatar
et lavash faits maison, cuits sur charbon
de bois

labneh avec caviar

feta et yogourt libanais au miel sauvage,
courgettes grillées, persillade, raisins
déshydratés et huile d'olive

muhammara

purée de poivrons piquillo rôtis, pita frit,
mélasse de grenade et aleppo, noix de
grenoble rôties et sumac

3^e Service

HORS D'ŒUVRE

casoncelli

pâtes fraîches, feta, betteraves, beurre de
sauge, noisettes, salade d'endives et de
radicchio, chips de rutabaga frites

tartare de thon

thon frais, soufflé de riz sauvage,
mayonnaise au citron, huile oignon et
aneth, gel de chou rouge

4^e Service

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

filet mignon

filet mignon prime, réduction de cognac
Hennessy, légumes de saison

crevettes tigrées géantes

servies sur risotto au safran, bisque de
crevettes et pois vrillé

5^e Service

DESSERT

tartelette

tarte, ganache au chocolat, beurre de
pistache, kadaïf, cerise

125 \$ P.P.

bazart

MENU DE LA SAINT-VALENTIN (VÉGÉTARIEN)

Fait avec amour

1^{er} Service

AMUSE-BOUCHE

mini navet

brunoise de légumes printaniers, concombre servi avec yogourt anisé et micro-pousses du moment

moët & chandon

édition limitée impérial brut (flûte)

2^e Service

MEZZE

pains frais

mélange de pains plats, pita au zaatar et lavash faits maison, cuits sur charbon de bois

labneh avec truffe

feta et yogourt libanais au miel sauvage, courgettes grillées, persillade, raisins déshydratés et huile d'olive

muhammara

purée de poivrons piquillo, pita frit, mélasse de grenade et aleppo, noix de grenoble rôties

3^e Service

HORS D'ŒUVRE

fattoush

mélange de sucrine et romaine, poivrons, pita frit, radis melon d'eau, concombres, tomates, persil, menthe fraîche et sumac

maitaké

coulis de poivrons, risotto au safran fait avec bouillon de légumes, maitake sur le grill, huile de ciboulette et pois vrillé

4^e Service

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

casoncelli

pâtes fraîches, feta, betteraves, beurre de sauge, noisettes, salade d'endives et de radicchio, chips de rutabaga frites

5^e Service

DESSERT

tartelette

tarte, ganache au chocolat, beurre de pistache, kadaïf, cerise

125 \$ P.P.

bazart