

Menu Saint-Valentin au Loxalis

La Mise en bouche

*Le Partage Gourmand Valentin
La coupe de Champagne Mailly Grand Cru réserve*

○○○○○

La Première entrée

*Langoustines marinées aux citrons d'Amalfi
Tartare d'artichaut et crabe des neiges
Caviar et gel de pommes grenades*

Ou

Le Végétal

*Tartare de cœur d'artichaut à la menthe
Chips de Topinambour et truffes de saison*

○○○○○

La pause rafraîchissante

Le sorbet aux litchis et Saké Junmai Nigori

○○○○○

La deuxième entrée

*Foie gras mi-cuit au Sagrantino d'Umbria
Brioche toastée
Gelée de Porto rouge et coulis de groseilles*

Ou

Le Végétal

*Spaghetti à la betterave
Coulis de persil et crumble d'ail noir doux*

○○○○○

Le plat principal

*La pièce de veau Terroir aux herbes aromatiques
Croustillant de pommes de terre aux truffes
Légumes-racines en mille-feuille
Jus au Pinot noir*

Ou

Le Végétal

*Céleri rave en panure
Mousse au parmesan et osmose de pommes vertes à l'estragon
Émulsion aux arachides toastées*

Le dessert

*Parfait aux mûres et noix de pécan caramélisées
Variation autour de la framboise
Dégustation de Tokaji Disznoko 1413 de 2018*



Mercrèdi 14 février 2024

À PARTIR DE 19H

Menu Saint Valentin

120 euros par personne

Hors boissons