



Menu « Dolce Vita »

Saint Valentin 2017

55 € ttc

Mise en bouche, entrée, plat, pause granitée, fromage et dessert

Ou 51 € ttc (sans le fromage)

Mise en bouche

Minestrone à l'Oursin de l'adriatique

Entrées

Crémets au basilique en cœur de tomate, frisottis de coppa et coulis de poivron doux

Ou

Risotto vénéré aux coques et poulpes marinières

Plats

Filet de loup à l'émulsion de curry rouge coco et citronnelle

Sur Sarazin en 2 cuissons

Ou

Volaille en bulles et truffes sur duxelles de champignons et jeunes carottes

Ou

Quasi de veau (cuisson de 7 heures) farci au Romanesco, jus réduit aux herbes,

Croustillant d'anchois et polenta aux olives

Graniti

Limoncello et sorbet pamplemousse

Fromage

Cornetto de chèvre et pistache à l'origan

Desserts

Parfait et truffes au chocolat en 4 saisons

Ou

Tiramisu stracciatella à la figue sur biscuits aux amandes

Menu proposé en complément de nos menus Découverte et Bistronome

Pistes de danse  spéciales slows

Au bar du « CLUB » de 22h00 à Minuit