LES JARDINS D'ÉPICURE

HÔTEL D'EXCEPTION ET RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Saint Valentin

Mise en bouche « Mon chou »

Tataki de Saint Jacques, velouté de choux fleurs, saté, accompagné de son condiment cacahuète

Entrée « Mon Amour »

Carpaccio de thon, vierge de mangue, passion et gingembre ainsi que son pesto roquette basilic, tuile parmesan

Poisson « Ma déesse »

Lotte épicée croustillante au panko et agrumes, mini courgettes rôties, le tout dans son jus coco curry

Viande « Mon roi »

Noisette de Veau de l'Aveyron en croûte, artichauts poivrades, girolles associés d'un bouillon et sa raviole

Assortiments de Fromages

Dessert « Mon cœur »

Cœur à la vanille et son insert rose, framboise, litchi

LES JARDINS D'ÉPICURE

HÔTEL D'EXCEPTION ET RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Accord Mets & Vins

Entrée

Sancerre Blanc Domaine Reverdy

Plat Poisson

Riesling Henri Weber

Plat Viande

Mercurey Domain Picard

35€/pers