

Menu du dîner de la Saint-Valentin

Menu en 6 temps - 72€

Corolle de radis, crème à l'ail noir, coulis d'herbes, terre végétale

Soba, filet de canard, poireau grillé, bouillon au shiitaké et à l'algue kombu *

Filet de truite, sabayon et crumble à l'algue dulse, condiment aux agrumes, pastèque lactofermentée *

Tempeh fumé au pois cassé et au quinoa, sauce barbecue au poivron lactofermenté, carotte glacée au beurre de sauge, purée de panais, brocoli rôti

Le Sainte-Maure frais, glacé et brûlé, kimchi au piment d'Espelette, gelée de thym

Panna cotta au mélilot, tuile au sarrasin, glace au petit épeautre, confiture de lait, crémeux amazaké

***Option végétarienne possible sur demande.**

Merci de nous le préciser lors de la réservation

Réservation par mail à contact@lesroseauxpensants.fr ou par téléphone au 0247434032

