

Le Rive Gauche

Menu de la Saint-Valentin

Menu :

à 60€

*Coupe de champagne
Eveil du palais
Entrée/Plat/Fromage/Dessert*

Ou

à 79€

*Coupe de champagne
Eveil du palais
Entrée/Poisson/Viande/Fromage/Dessert*

Coupe de champagne « Duval-Leroy 1^{er} Cru » et ses amuses-bouches



Eveil du palais



Déclinaison autour de la Saint-Jacques : aux truffes, au Foie gras poêlé, au sel de pamplemousse et son sorbet céleri pomme verte, à la vapeur d'algues



Ballottine de Saint-Pierre aux épices, asperges crues et cuites au quinoa, marmelade de cédrat à l'émulsion de citron



Pigeon de chez Michel Terrien à la cacahuète, crépinette de cuisses confites et abats au Foie gras et cèpes, croquettes de pomme Macaire au jus de viande au cacao épicé



Millefeuille de Fourme d'Ambert aux truffes et chocolat blanc



Neige de Litchi glacée aux parfums de rose, poire et citron