

côté seine
RESTAURANT

MENU SAINT VALENTIN

L'apéritif du désir.

Champagne Blanc de Blanc « Coté Seine ».

Amuse Bouche

Petit pot de palmiste crémeux & truffes
Ceviche de Légine au Yuzu

L'entrée sur un nuage de douceur.

Le Foie gras frais de canard Mulard du Sud Ouest en terrine,
confit d'ananas au balsamique & curcuma Pays, pain de mie toasté.

Entre Terre & Mer la passion perdure.

Filet de Bar désarêté cuisson au four, noisettes torréfiées,
fine émulsion au Faham, crémeux de légumes.

La plume de l'ange qui passe.

La Canette des Dombes simplement rôtie
& sa gastrique de griottes, Christophines en chips.

Les prémices à la passion de l'Ile Intense.

Vanille Bourbon en glace (Maison) & Victoria rôti aux épices douces

Pour fondre de plaisir.

Framboises fraises & rhubarbes en composition amoureuse,
sa tuile caramélisée & son coulis de fruits rouges.



Pour la Saint Valentin Menu unique

Le Samedi 13 février au soir et Dimanche 14 midi & soir

Ce Menu vous est proposé au prix de **85 Euros** Taxes & service inclus
Exclusivement sur réservation en versant des arrhes (Chèque CB ou Espèce)

