

Saint Valentin – La Rotonde

Déjeuner les 14 et 15 Février 2019

65€ Hors Boissons

Amuse-bouche

*Crevettes snackées aux Agrumes
Betterave, Noix et Pommes Granny
Espuma Acidulé et Seigle Croustillant*

Lieu Jaune Cuit au Naturel

*Mousseline Agrumée et Vierge Condimentée
Emulsion d'une Marinière*

Canette de Challans

*Chou Rouge Confit à la Figue et Topinambour
Jus épicé à la Badiane*

Pré-dessert

L'Assiette Gourmande

« Douceurs Vanillées aux Fruits Rouges »

Saint Valentin – La Rotonde

Dîner les 14, 15 et 16 Février 2019

160€ Hors Boissons

Douceurs salées

Amuse-bouche

*Langoustine Cuite à la Nage,
Guimauve Citron et Chou-fleur Graffiti
Fine Gelée à l'Hibiscus*

Carpaccio de Daurade Marinée au Sel Gris

Avocat, Seiche, Mangue et Passion

Homard Cuisiné au Gingembre

*Chou Pak Choi, Shitaké et Citron Vert
Emulsion Citronnelle/Coco*

Volaille de Bresse Contisée à la Truffe

*Mousseline Fumée et Pommes Soufflées
Condiment de Fromage Frais au Poivre*

Pré-dessert

Puit d'Amour aux Fruits Exotiques

Sorbet de Fromage Blanc et Citron Vert

Mignardises et Gourmandises

Saint Valentin à l'Hôtel Pavillon de La Rotonde

Dîner jeudi 14 Février 2019

110€ Boissons comprises

Douceurs salées et cocktail Hibiscus

Cocktail Crémant/Hibiscus

Amuse-bouche

Crevette, Avocat et Pamplemousse

Carpaccio de Saint-Jacques et Tartare au Citron Confit

Crème Vichyssoise Condimentée au Haddock et Seigle Croustillant

Macon Burgy « Les Murgères » - H. Fessy 2015

Canette de Challans Rôtie aux Aïrelles

Chou Rouge Confit à la Figue et Topinambour

Jus épicé à la Badiane

Bourgogne n° 1 « Pinot Noir » - D. Laurent 2014

Pré-dessert

Comme un Saint-Honoré de Fruits Rouges

Crèmeux à la Vanille de Madagascar

Champagne Jacquart Rosé

Mignardises et Café