

MENU SAINT VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

PRÉLUDE GOURMAND

Pizza Soufflée à la Crème de Cèpes

ENTRÉE

Terrine de Foie Gras mi-cuit par nos Soins,
Panettone aux Fruits Secs,
Compotée d'Oignons Doux des Cévennes à la Framboise

PLAT DE POISSON

Duo de Saint-Jacques et Dos de Cabillaud Rôti à la Fleur de Sel
Crèmeux de Panais aux Eclats de Noisettes,
Sauce Homardine

Granité au Gin Caviar Bleu Jérôme Nutile

PLAT DE VIANDE

Noisette de Veau Cuite lentement en Cocotte,
Ecrasé de Pommes de Terre Confites à l'Ail et à l'Huile Jeanjean
Champignons Sauvages, Jus Gourmand à l'Huile de Truffe

DESSERT

Mousseline à la Passion, Tuile de Meringue à la Rose,
Compotée de Fruits Rouges,
Sorbet Fraise des Bois

Mignardises

65 € TTC par personne (Hors boissons)
Tarifs TTC, Service compris

Réservations sur notre site internet :
<https://georgiau.fr>

GEORGIAU
By Jérôme Nutile

