Menu de la Saint Valentin

Menu servi le vendredi 14 février au soir et le samedi 15 au soir

Mise en Bouche

***

Escalope de foie gras poêlée Andignac, eau de pomme au thé rooibos, anguille et magret fumés

***

Dos de cabillaud skrei à la truffe melanosporum de Jérôme Galis, topinambour rôtie et beurre blanc émulsionné à l'huile de truffe

***

Filet de pigeon cuit à basse température, cuisse confite, tatin d'échalote, jus à la betterave au miel et aux baies de genièvre

***

Mousse de tomme de brebis, comme une tartelette, gelée de banyuls et radis green meat

***

Sphère de chocolat blanc et rose, financier à la pistache et sorbet litchi

Menu entrée, poisson, viande, fromage et dessert 79.00€

(Hors boissons, service et taxes compris)

Hôtel du Morvan - La Table de Jérôme

Jérôme Raymond

www.hotelrestaurantdumorvan.fr