



CLARANCE
HOTEL LILLE

MENU DE LA SAINT VALENTIN

RÊVES DÉLICIEUX

Canapés

« Fish and Chips », crème dijonnaise & pomme dauphine à la vieille mimolette

-

Tartelette fine noisette, purée de céleri au raifort, coques et couteaux des îles Chausey

-

Emietté de tourteau dormeur boulonnais, gressin sarrazin, émulsion corail & Livèche

Amuse bouche

Noix de Saint-Jacques de Boulogne sur Mer en sevice, pamplemousse rose et pistache de Bronte

Entrée

Terrine de foie gras et truite de mer fumée par nos soins au carvi, gel de quetsche été 2020, brioche feuilletée aux algues

Plat

Pêche de petit-bateau, légumes racines d'Ennevelin au poivre de Timut, jus de légumes corsé à la truffe mélanosporum

Dessert

Vaporeuse amande et vanille de Tahiti, caramel onctueux

Mignardises

Tartelette citron cédrat - Guimauve au genièvre de Houle - Bonbon au chocolat



RELAIS &
CHATEAUX