

LE JARDIN MONTGRAND



Diner Saint Valentin 2025

Amuse Bouche

Lieu noir fumé, mousse d'avocat et chips de riz
Smoked coalfish, avocado mousse and rice chips

Entrée

Carpaccio de Saint Jacques, betterave multicolore, vinaigrette passion
Scallops carpaccio, colourfull beetroots, passion fruit dressing

Poisson

Gambas au gomasio pistache, risotto crémeux et son émulsion au champagne
Prawns in pistachio crust, creamy risotto, Champagne emulsion

Viande

Tournedos et son jus aux épices douces, crème de topinambour,
Condiments aux dattes et amandes torréfiées
Grilled veal tournedos and its juice, sunchoke, roasted almonds

Dessert

Tiramisu praliné et chocolat
Pralin and chocolate restyled Tiramisu

TARIF 80 EUROS HORS BOISSONS

Menu végétarien sur demande

ACOMPTE OBLIGATOIRE 30%

**LIVE MUSIC
SAXO**

I love you