



MENU SAINT-VALENTIN

95 euros
(PAR PERSONNE)

AMUSE-BOUCHE

Spaghettis de pomme de terre à la truffe



ENTRÉE

Foie gras façon pomme d'amour
avec marmelade «Pink Lady»

ou

Carpaccio de Saint-Jacques,
condiments fenouil, mangue et avocat



PLAT

Pavé de bar, céleri et orange

ou

Filet de veau rôti au thym, crémeux de pomme de terre fumée
et champignons du moment



FROMAGE

Espuma de chèvre fumé et poire caramélisée



DESSERT

Partager la passion et le chocolat



MENU SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

Spaghettis de pomme de terre à la truffe



ENTRÉE

Foie gras façon pomme d'amour
avec marmelade « Pink Lady »

ou

Carpaccio de Saint-Jacques,
condiments fenouil, mangue et avocat



PLAT

Pavé de bar, céleri et orange

ou

Filet de veau rôti au thym, crémeux de pomme de terre fumée
et champignons du moment



FROMAGE

Espuma de chèvre fumé et poire caramélisée



DESSERT

Partager la passion et le chocolat