



MENU SPÉCIAL DÎNER

Saint-Valentin

55,00 € / pers.

Apéritif

Philtre d'amour cocktail Maison
accompagné d'un sablé parmesan et
d'un petit cake gingembre.

Mise en Bouche

Brochette de foie gras aux épices.

Entrées

Enlacé de thon et saumon en tataki, sucrine confite et sésame.
Ravioles de langoustine, bouillon d'écume safrané.

Sorbet betterave et ratafia.

Plat

Filet d'agneau en croûte, polenta crémeuse.

Fromage

Fleurs de Tête de Moine.

Dessert

Impatience de pomme en tatin,
crème mascarpone à la rose.

Café, mignardises.

- Prix Net-