



MENU SAINT VALENTIN

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT) 55 EUROS/PERS

(ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT) 60 EUROS/PERS

(MENU DÉGUSTATION 7 PLATS) 90 EUROS/PERS

AMUSE BOUCHE

CANNELLONI DE LA MER FAÇON EXOTIQUE,
ECREVISSE ET CHANTILLY DE CAROTTE

OU

RAVIOLE DE CANARD CONFIT TRUFFÉ, SHIITAKÉ RÔTIS,
JUS À LA TRUFFE

SUPRÈME DE PINTADE EN CROMESQUIS,

CŒUR FONDANT TOMME ET MORILLE, LÉGUMES DE SAISON BRAISÉS

OU

RETOUR DE CRIÉE RÔTI, RISOTTO DE FREEKEH ET
ORGE PERLÉ SAFRANÉ LÉGUMES DE SAISON

CRUMBLE DE SAINT MARCELLIN FUMÉ,
COULIS DE BERGAMOTE

DÔME CHOCOLAT ET SON CŒUR MANGUE CONFITE,
SABLÉ CACAO ET GEL EXOTIQUE

OU

MILLEFEUILLE DESTRUCTURÉ VANILLE TONKA,
CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET ÉCLAT DE DAIMS

MIGNARDISE

