



MENU DE LA ST VALENTIN

servi au déjeuner et au dîner du vendredi 14 février 2025

Quelques avant-goût pour accompagner le champagne
autour des céréales, du végétal et des crustacés...

—

La Royale de foie gras biscuitée, mâche en textures,
sabayon glamour au safran...

—

Le Veau fermier cuisiné « avec plein d'amour ! »,
racines confites dans le chou, pilpil d'herbes,
jus crémé à la Truffe noire...

—

La boîte à fromages des « Mille et une nuit »
à partager...

—

Le Pressé glacé au chocolat lacté / Tonka,
plein d'agrumes givrés...

—

Quelques sucreries pour terminer...

Menu à 135€ avec une coupe de champagne à l'apéritif