

MENU DE LA SAINT VALENTIN 2018 à 180€

Jolies bouchées apéritives

L'Oursin en gelée de mirin, zeste de Yuzu

Carpaccio de saint Jacques associé au foie gras

Lasagne de comté à la truffe, soupe de truffe et compotée d'oignons

Langoustine juste saisie, enokis, caviar liquide

Saint pierre façon meunière, alalé et sauce Maviar

Carré de veau et ris de veau, purée de topinambour

Inspiration fromagère

Douceur gourmande

Le chocolat en dessert

Quelques touches sucrées ...

Notre sélection de vin en Dégustation pour Harmoniser les mets à 110€

En cours d'élaboration par nos sommeliers

