



MENU SAINT VALENTIN

- ♥ *Crème de mâche, faisselle aux noix*



- ♥ *Saumon mi-fumé puis mi-cuit, bavarois de poireaux, vinaigrette mimosa*

Ou

- ♥ *Foie gras poêlé, jus truffé, flan et salade de céleri et grenade*



- ♥ *Ravioles de homard, bouillon gingembre et citron vert, wok de légumes*

Ou

- ♥ *Carré de veau à la broche, cromesquis de ris, déclinaison de panais à la fève de tonka*



- ♥ *Ananas, coco, épices*



- ♥ *Tarte chocolat café, lait frappé*

Ou

- ♥ *Comme une ile flottante au sésame noir, nage de clémentine safranée*

43 euros / personne