

Menu de la Saint-Valentin

52€

*Amuse- Bouche
Panacotta de champignons,
huile de truffes*

*Foie gras de canard maison
chutney de fruits
Ou*

*Ceviche de saumon et lieu noir,
salade d'herbes fraîches,
citron vert et gingembre*

*Poulet de Bresse AOP Miéral
aux morilles, riz basmati
Ou*

*Noix de Saint-Jacques snackées,
Jus à la citronnelle
Risotto crémeux*

*Cœur Saint-Valentin,
Compotée de framboise, mousse de fraise
Sorbet citron*

Mignardises

