



Menu St Valentin

Mise en bouche

*Salsifis rôtis, crème brûlée cacahuète, pépite de foie gras,
voile de poire*

Pélerine de nos côtes :

*Noix de St Jacques cuites en nage mandarine et safran servies sur
une royale de topinambour, butternut fondant gelée verveine*

Tendre de veau crumble aux herbes :

*Filet de veau jus corsé, effluves de truffe sur râpé de patate douce
frit et croustillant de poireaux et oignons fondus*

Ou

Filet de maquereau rôti sur peau :

*Risotto de pomme de terre et oseille, cannellonis de butternut aux
carottes et panais safrané*

Toi & Moi

Duo d'entremet à partager :

*Suprême de cerise noire sur galet chocolat et son glaçage rocher
Et le café lacté et tonka en cage de chocolat*

Menu à 52 € hors boissons

*Menu à 72 € boissons comprises,
(Coupe de champagne vin & eau, café)*