

Saint Valentin



Lingot de crabe et gambas aux petits légumes, miroir de crustacé et fraîcheur
céleri/pommes

Ou

Marbré de foie gras au jambon cru « Laborie », mélange de fruits secs et brioche toastée

St Jacques en croûte de morilles, palet de butternut et crémeux de topinambour

Ou

Veau cuit à basse température, jus au poivre de timut et échalote, pomme de terre confite
à l'ail de Billom

Eclair au deux chocolat, le noir et le blanc/noisette de chez Weiss

Ou

Pavlova aux fruits exotiques, zeste de citron vert

Menu à emporter à 40 euros

Commande à passer au 04 71 09 74 23 jusqu'au 10 février inclus