

Menu Saint Valentin

Amuse-bouche

Marbré de foie gras de canard au syrah, compotée pommes/poires à la cardamome verte

Bar à l'unilatérale, mousseline de choux fleur et poudre de pain grillé, émulsion de coquillage et chips de légumes

Carré d'agneau servi rosé, fricassé de ris et légumes d'hiver, jus corsé, condiment ail/curry

Meringue, carpaccio d'ananas et gel citron vert, sorbet fromage blanc et coulis passion

75€ par personne prix net et service compris