

Menu Saint Valentin

Bouchées apéritives

Tartare de saint jacques et gambas à la mangue, vinaigrette au Combawa et citron vert,
sorbet aux herbes

Cabillaud Skrei en cuisson douce, émulsion au curry mousseline de topinambour

Paleron de bœuf et foie gras poêlé, sauce réduite au syrah et au poivre de Sichuan, truffe
mélanosporum

Duo chocolat/vanille, glace praliné à la fleur de sel de Camargue

80€ par personne prix net et service compris