

MENU

Saint-Valentin



Mise en bouche

Tartelette betterave et chèvre frais
Tartare de saumon aux herbes



Entrée

Foie gras de canard mi-cuit,
chutney de pommes et framboises, brioche toastée



Plat

Noix de Saint-Jacques snackées à la plancha,
fine purée de panais à la vanille, sauce aux agrumes



Fromage

Mini cœur de Neufchâtel rôti au miel,
roquette et noix de cajou



Dessert

Cœur vanille & fruits rouges

80€ par personne (hors boissons)