

Menu Spécial Saint-Valentin

1 4 F É V R I E R



Mises en bouche



Bulle de foie gras

poires caramélisées, gelée au vin moelleux



Dos de sandre en croute de chorizo

sauce au vin de muscat et brisure de morilles

ou

Filet mignon de veau

*cuit à basse température, chapelure de jambon de
pays, noisettes torréfiées, jus de viande au café*



Nougât de chèvre aux fruits secs

miroir betterave rouge



Dôme des îles

en cage de caramel



*mise en bouche/entrée/plat/fromage et dessert : 43€
mise en bouche/poisson/viande/fromage/dessert : 46 €*

coupe de champagne offerte en fin de repas