

MENU Saint-Valentin 60 €
Servi du 12 au 14 février 2022



Amuse-bouche :
Saumon Gravlax et citrons confits



Ravioles de langoustines au poivre de Timut, consommé de bouillon à la citronnelle

Ou

Chou farci foie gras, champignons, crémeux de betteraves



Saint-Jacques, jus de passion, purée de butternut et chips de salsifis

Ou

Filet de bœuf, sauce aux truffes, soufflé de pommes de terre et poitrine fumée



Assiette de fromages régionaux

Ou

Faisselle de fromage blanc



Pré-déssert

Macaron citron



Dôme au chocolat Gianduja, insert mandarine et mandarine confite

Ou

Pavlova au cassis, poires cuites au vin et granité au cassis



