

Menu Saint-Valentin

70 €



AMUSE BOUCHE

Sucette foie gras, gelée Amarena

Tartelette panais caramélisé

ENTRÉE

Tartare de bar et couteaux aux agrumes

ou

Raviole de champignons, tofu, bouillon miso

ou

Oeuf mollet, crème gourmande de cochon grille, siphon de porto blanc

PLAT

Magret de canard, duo de patate douce et jus de canard

ou

Saint-Jacques et Gambas déclinaison de carottes au gingembre

ou

Jardin d'hiver

DESSERT

Finger noisette chocolat grand cru

ou

Cheesecake passion

ou

Fleur Vanille, caramel, éclats de caahuète

