



- Menu de Saint Valentin -



46 euros/personne

Mise en bouche

Entrées

Œuf mollet, crème de morilles et chips de jambon Ibérique

OU

Tartare de saumon frais à la moutarde à l'ancienne

Plats

Filet de bœuf, sauce au foie gras
Pressé de pommes de terre et petits légumes glacés

OU

Filet de bar, beurre blanc aux agrumes
Risotto safrané

Desserts

Fondant au chocolat, cœur coulant aux fruits rouges et quenelle de glace vanille

OU

Tartare de mangue, jus réduit de crème de cassis au poivre long de Java

