

SAINT-VALENTIN
menu

VENDREDI 14 FEVRIER 2025

Amuse-bouche

-

Crème de cresson, langoustine en tempura

-

Confit de foie gras parfumé au Génépi,
chutney de poire et pain grillé

-

Pigeon rôti en ballotine, jus corsé,
millefeuille de pommes de terre à la truffe et sucrose braisée

-

Délice de Saint-Valentin, chocolat Guayas,
gingembre confit et fruits de la passion

-

Café et mignardises

PRIX : 80€/PERS. HORS BOISSONS

