

Menu de la Saint-Valentin 60 euros

Amuse-bouches

Saumon Gravlax au thé fumé et pommes acidulées

Ou

Tartare de veau aux éclats de noisettes et basilic, carpaccio d'ananas confit

Magret de canard sauce au vin cuit, croustillants de chou rouge et écrasé de
pommes de terre aux herbes fraîches

Ou

Filet de bar en écailles sauce bouillabaisse, mousseline de maïs et pop corn truffés

Assiette de fromages

Gourmandise d'agrumes et chocolat intense

Ou

La vanille, la fève de Tonka, les fruits rouges battent en cœur

Eau, thé ou café

Accord mets et vins : 20 euros/pers en supplément