

MENU de la Saint Valentin

Mises en bouche

Tartare de Thon rouge et Langoustines en trompe l'œil d'Avocat

Yaourt Grec / Biscuit feuilleté à l'Avocat / Piment doux / Radis Blue Meat

Œuf bio fumé et cuit à basse température

Portobello rôti au beurre / Velouté de Brillat-Savarin à la Truffe noire / Jambon San Daniele

Gravlax de Black Angus tranché finement

Raviole de queue de Bœuf confite / Foie gras d'Oie poêlé /

Jus de Bœuf adouci à la marmelade d'Agrumes / Embeurrée de Choux vert

Crêpe Suzette à la Chartreuse

Emulsion tiède Chocolat Praliné Pistache

Sorbet Pomme verte et Herbes aromatiques

Le Menu 75 €

L'accord mets-vins 30 €

L'assortiment de Fromages affinés 14 €

Menu unique le 13 et 14 soir

Sur réservation le 14 midi, 15 midi-soir et 16 soir

