

Menu de la Saint-Valentin

Pour commencer :

Une coupe de champagne
et ses amuse-bouches,

puis l'entrée :

Salade italienne , mozzarella di buffala et bresaola

ou

Gâteau de crêpes au saumon fumé chantilly au
citron et herbes fraîches

poursuivons :

Ravioles fraîches à la truffe d'Alba, petits dés de
magrets de canard fumés et sauce foie gras à
l'Amaretto

ou

Tagliatelles aux noix de Saint Jacques déglacées à la
mandarine impériale

avant de nous quitter :

Tiramisù aux cerises amarena
ou

Tiramisù café

