



# *Menu de la Saint-Valentin 2022*

## *Mise en bouche*

*Ceviche de dorade aux agrumes, Condiments, Shiso*

## *Entrée*

*Saint-Jacques, Poireaux et pommes-de-terre à la truffe, Sabayon au champagne*

## *Plat\**

*Filet mignon de veau, Légumes déclinés, Jus truffé*

## *Fromage*

*Abondance, Chutney de poire*

## *Dessert*

*Macaron citron meringué*

\*Pour les végétariens ou végétariens, un plat sur mesure sera proposé par le Chef.

65€ par personne hors boisson

