



MENU SAINT VALENTIN

Amuse-Bouche

Crèmeux au foie gras et pain d'épices grillé

Entrée

*Tartare de saumon et St Jacques sur son blini,
citron et gingembre*

Plat Principal

*Fondant de veau aux arômes de truffe,
jus au porto et risotto de saison*

Dessert

*Financier aux amandes, cœur passion-vanille,
croquant au chocolat*



39,00 €

Amuse-bouche, Entrée, Plat, Dessert

55,00 €

Amuse-bouche, Entrée, Plat, Dessert
Accord Mets et Vins inclus

