

Menu Saint-Valentin

65€ par personne

AMUSE-BOUCHES



ENTRÉES

Ravioles, bouillon Thaï et foie gras poêlé

OU

Crémeux de potimarron, nem de chèvres frais, fines herbes
et éclats de marron



PLATS

Médaillon de mignon de veau de Corrèze, sauce morilles,
purée de citron et feuilleté de légumes d'hiver

OU

Filet de sandre au beurre rouge, fagot de carottes
fondantes à l'orange et risotto crémeux



Assiette de fromages d'Auvergne



Tête-à-tête gourmand

