

Menu

Saint-Valentin

65€ par personne

AMUSE-BOUCHES

..... ♥

ENTRÉES

Ravioles, bouillon Thaï et foie gras poêlé

OU

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

..... ♥

PLATS

Médailon 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 crèmeux

..... ♥

Assiette de fromages d'Auvergne

..... ♥

Tête-à-tête gourmand

