

MENU

Saint-Valentin

APÉRITIF

Au choix

*coupe de champagne ou cocktail signature

*amuse bouche

45€/pers

ENTRÉE

Au choix

*Pain perdu moelleux aux champignons des bois, oeuf poché et émulsion au lard croustillant

*Profiteroles marines aux fruits de mer, julienne de légumes croquants

PLAT

Au choix

*Filet de boeuf façon tigre qui pleure, croustillant de légumes

*Dos de cabillaud rôti, jus de pomme, curry acidulé et bouquet de pak-choï

DESSERT

Au choix

*Cœur fondant au chocolat insert de framboise

*Meringue glace à la rose coulis de litchi et mousse légère de chocolat blanc

