

Menu Spécial Saint-Valentin

1 4 F É V R I E R



Amuse bouche

Panna cotta au chèvre frais & chutney
d'échalote

Tartare de saumon, fruits exotiques
Rillettes de Saint-Jacques, citron vert,
coriandre

Entrée

Gnocchi, châtaigne, comté, truffe noire
du Périgord
OU

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Plat

Paleron de bœuf croustillant, foie gras
poêlé, écrasé de pomme de terre à la
truffe noire
OU

Filet de bar rôti, fondue de poireaux,
truffe noire, beurre de homard

Fromage

Brie de Meaux à la truffe noire du
Périgord

Dessert

Cœur chocolat, passion