



Menu Saint-Valentin

Mise en Bouche

Autour de la Saint-Jacques

Entrée

Saumon Fumé et Confiture d'Agrumes, Poudre de Céleri

Poisson

Dos de Bar et Risotto à la Truffe

Plat

*Médailлон de Veau au Parfum de Cèpes, Mousseline de Topinambour et
Foie Gras de Canard*

Fromage

Fromage et salade de Mache

Dessert

Brioche Perdu, Mangue à l'eau de Rose et Sorbet Grenade

Mignardise