

Menu de Saint-Valentin a 65€

Les mises en bouche

Ile flotante caviar et beurre blanc au safran

Arancinni , parmesan et citron vert

Entrée

Noix de saint-jacques, émulsion de crustacés,

Spoom de pomme de terre au safran

Plat

Mignon de Veau, bonbon de foie gras, crémeux

De panais A la truffe noire, gauffre de pdt,
mascarpone et jus corsé

Ou

La Sole en écailles de pdt

Carottes aux épices, mousseline de
Céleri rave, crème légère au yusu

Dessert

Le chocolat dans tous ses états

(chocolat en 3 façons)

