

Saint-Valentin

Menu spécial 65€



Mise en bouche :

Velouté de carotte, mangue, gingembre
et brochettes de gambas

Raviolis de foie gras au coulis de morilles et Vin Jaune

Filet de Saint-Pierre cuit à basse température,
émulsion beurre blanc « vanille / lait de coco »
et trilogie autour de la patate douce

Ou

Suprême de volaille fermière au jus de viande,
crémeux pommes de terre au Comté 24 mois d'affinage
et légumes du moment

Plateau de fromages (supplément 8€)

Parlora exotique « mangue / ananas / passion »

Joyeuse Saint-Valentin ! ☺