

Menu de la Saint Valentin 2018

49 euros par personne

Apéritif

Coupe de champagne ou cocktail sans alcool avec bouchées apéritives

Mises en bouches

Duo de mises en bouche surprises

Entrée

Tataki de saumon, sauce vierge à la coriandre et salade de choux au sésame OU

Cappuccino de champignons et chantilly à l'huile de noisettes

Plat

Blanc de turbot rôti au beurre d'agrume, petits légumes et tortelloni aux shiitakés OU

Dos de chevreuil rossini et purée de pommes de terre maison à l'huile de truffe

Fromage

Sélection de fromage des amoureux

Dessert

La passion du chocolat

Pour finir

Mignardises et boisson chaude