

MENU SAINT VALENTIN

65 €

Mise en bouche

*Filets de rouget de roche, légumes anciens
Fin tartare de mangue verte
Émulsion aigre-douce*

*La Saint-Jacques juste poêlées, petites coques et poireaux
Nage crémeuse à la bourrache*

*Filet de bœuf Simmental comme un Rossini
Foie gras et dernières truffes de région
Butternut confit/jus réduit au porto et fèves de Tonga*

Notre sélection de fromages

Dessert des Amoureux

