



Menu de la Saint-Valentin

Cocktail pour Elle et Cocktail pour Lui
(supp. 8€ par cocktail)



Entrée au choix

Ravioles de Homard aux arômes de truffes
Ou
Foie gras maison et sa confiture de figues



Plat au choix

Feuilleté de lotte à la sauce crustacée et son risotto
Ou
Médailлон de veau à la crème de morilles et son duo de purée



Dessert

Assiette gourmande

39€/personne

Option Champagne « Philippe Prié »
45€ La bouteille



Amuse-bouche

Tartare de saint jacques / passion et mangue

Saumon Gravlax et sa crème aux herbes et citron vert

Ou

Triologie de foie gras (Sucette de foie gras en gelée de champagne, macaronade au foie gras, terrine de foie gras et groseille)

Tournedos de lotte au jambon Serrano et son risotto aux diamants

Brochette de filet de caille au curry et abricot et gratin dauphinois

Coup de cœur chocolat & fruits

Réservation Uniquement par téléphone au 04

78 90 09 62

Avant le 12 Février 2019 au soir

