

MENU DE LA
SAINT VALENTIN

❁ DÎNER DU SAMEDI 14 FÉVRIER ❁
❁ DÉJEUNER DU DIMANCHE 15 FÉVRIER ❁

Mise en Bouche



Omble chevalier en carpaccio, crème au vinaigre de xérès & caviar harenga
Tartare mangue & agrumes

ou

Pâté croûte du Chef - ris de veau, foie gras, magret, pistaches, thym...
Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté - Croûte



Dos de cabillaud poché & réduction de jus de homard
Betterave façon pomme Anna, endive braisée

ou

Mignon de veau français à la sauge, jus au beurre fumé
Mousseline de salsifi, salsifi rôti



Saint Félicien truffé par nos soins
En option - supplément +8€



Panna cotta chocolat, ganache chocolat & glace vanille aux éclats de praline
Cookie & coulis caramel

ou

Sorbets maison poire & clémentine, meringue à la pistache,
gel poire & chantilly à la rose

👉 **69€ PAR CONVIVE**



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Notre Chef se tient à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie. Prix nets TTC par convive, taxes comprises.