

Menu

Saint-Valentin

68€

MISE EN BOUCHE

Pomme de terre fondante, truite fumée à l'orange,
crème aux herbes

ENTRÉE

Soupière en feuilletage, Saint-Jacques et gambas aux girolles
ou

Duo gravlax de filet de bœuf aux noisettes et foie gras

SORBET

Sorbet ananas et rhum arrangé à la vanille

PLAT

Filet de turbot, crème de homard au Sauternes

ou

Pavé de veau et son médaillon de ris de veau aux vins fins

FROMAGE

Cœur de Neufchâtel, compotée de pommes au cidre

DESSERT

La trilogie chocolatée à partager

