

# Menu Saint Valentin

42 euros



*Mises en Bouche, Variation Autour du Canard*



*Noix de Saint Jacques, Lard Fumé, Emulsion de Topinambour, Gambas Snackée*



*Mignon de Veau Cuisson Basse Température, Escalope de Foie Gras Poêlée*

*Crème de Pomme de terre, Légume Racine, Réduction Cassis et Cerise*



*Camembert Paré, Pomme et Calvados*



*Les Dix Desserts à Partager...*

