

MENU ST VALENTIN 2022

Amuses Bouche :

- Carpaccio de Noix de St Jacques, caviar de chlorophylle
- Quenelle de volaille
- Champignon farci, courgette et coriandre

Foie gras et anguille fumée, coulis à l'huile de truffe,
chutney fenouil et algues

Homard entier décortiqué, petits légumes du moment en tajine, sauce au citron et poivre de Sichuan rouge du Japon

Assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs

« Finger » moelleux aux épices et Rhum, crème mascarpone
gingembre, confit de mangue et coulis passion

Prix du menu (Amuses Bouches, Entrée, Plat, Fromage et Dessert) : 85€ par personne
possibilité de prendre le menu à emporter . Menu St Valentin à emporter 65€ par personne.

