

Menu dégustation Saint-Valentin

Entrée

Rose de saumon fumé,
Crème légère à l'avocat et citron vert et éclats de pistache



Poisson

La saint jacques juste saisie,
risotto aux asperges vertes et chantilly betterave framboise



Viande

Médailillon de quasi de veau,
le céleri truffé en deux façons, chanterelles et jus réduit



Dessert

Coeur saint valentin, biscuit joconde,
bavaroise à la passion et coeur mangue