

Menu St-Valentin (49€50) 2020

Les mises en bouche :

Panna cotta au foie gras

Espuma aux huîtres de Bretagne

Pomme de terre grenaille aux escargots de Bourgogne

Ravioles de Foie gras façon Thai

Feuilleté de St-Jaques sauce noilly prat et petits légumes

Sorbet poire arrosé à la liqueur de pain d'épices

Tournedos de filet de veau façon rossini

Légumes du marché, pomme poire

Coeur d'amour aux fruits exotique glace chocolat blanc

Mignardises du chef

Cadeau pour les amoureux