

Menu de la Saint-Valentin



Les bouchées gourmandes à se partager...

Pour se mettre en appétit

Le Rubik's cube Foie gras / Pomme / Pain d'épices

La Saint Jacques en carpaccio, arlequin de légumes croquants, éclats et huile de noisettes

La gambas en deux façons, tartare et juste saisie, navet boule d'or acidulé aux fruits de la passion

Le médaillon de veau cuit à basse température, collection de légumes racine, jus réduit et verveine

La religieuse en trompe l'œil, crémeux chocolat « Valrhona », textures de griottines

Mignardises entre amoureux

75€ par personne avec une demi bouteille de Champagne « Roger manceaux »

La Saint-Valentin à la Maison...

*Menu de la Saint-Valentin à emporter
82€ pour 2 personnes avec une demi-bouteille de champagne*

Les bouchées gourmandes

La Saint Jacques en carpaccio, arlequin de légumes croquants, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion

Le médaillon de veau cuit à basse température, collection de légumes racine, jus réduit et verveine

La gourmandise à partager :

Cœur crémeux chocolat « Valrhona », textures de griottines

Mignardises entre amoureux

**Dernière prise de commande le dimanche 10 Février
Réservation uniquement au restaurant ou par téléphone
au 03 28 48 09 21**