

Menu Saint Valentin

Servi uniquement

Mercredi 14 février 2024 au soir



BOUCHEES APERITIVES

ENTREE FROIDE

Truite gravelax travaillée comme un tartare, crème aux fines herbes et pickles

ENTREE CHAUDE

Crème de panais, œuf parfait 64°C, magret de canard farci au foie gras

VIANDE

Tournedos de filet de veau, jus réduit, risotto de chou-fleur et crumble au thym

FROMAGE

Faisselle de vache de la ferme Mabilly ou assiette de fromages affinés

DESSERT

*Finger chocolaté, biscuit brownies, crémeux framboise, noisettes torréfiées,
coulis de passion et glace fève de Tonka*



Menu 68.00 euros

Menu (fromage ou dessert) 62.00 euros

