

Menu St Valentin

Servi le mardi 14 février au soir uniquement

BOUCHEES APERITIVES

MISE EN BOUCHE

Thon albacore mi-cuit aux graines de sésames, polente crémeuse à l'encre de sèche, crémeux yuzu et vinaigrette au soja

ENTREE

Oeuf parfait cuisson base température 64°C, texture de panais et lard paysan

PLAT

Filet de veau, risotto de choux fleur à la truffe d'hiver et jus aromatique

FROMAGE

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

DESSERT

Entremet finger saveur passion, insert framboise et croquant passion coco

MIGNARDISES

70 euros TTC/ personne - hors boissons

