

Menu Spécial Saint-Valentin



Assiette de 3 amuse-bouches : gougère au comté,
crémeux panais-noisette et rillette de poissons

65 €

Entrées

Carpaccio de St Jacques, framboise et litchi

Foie Gras et sa gelée au Sauternes

Assiette de 9 Huîtres fines de claires n°3

Oeuf Parfait, truffe et champignons

Plats principaux

Gambas en risotto, sauce américaine

Filet de Boeuf, sauce foie gras et gratin dauphinois

Filet de Turbot, légumes de saison et sauce champagne rosé

Suprême de volaille, gratin de macaronis et sauce morilles

Desserts

Entremets Forêt Noire

Baba au Rhum aux notes d'amour

Gaspacho Mangue Passion gingembre et son sorbet à la
rose

