

Menu Spécial Saint-Valentin



Amuse-bouche du chef

Entrées

67€

Fines tranches de Magret de canard séché
parfumé au poivre de Sichuan

Ou

Gravlax de saumon sublimé tout autour de la
betterave

Plats principaux

Saint Jacques rôties, émulsion de soja accompagnée
de ses légumes de saison

Ou

Tournedos de bœuf, polenta croustillante,
jus corsé à l'huile de truffe

Supp. foie gras poêlé 7€

Pause fraîcheur au kiwi et gingembre

Desserts

Tout autour de la passion



Joyeuse Saint-Valentin !

