

MENU SAINT VALENTIN à 79.-



« Séduction envoûtante »

Foie gras de canard à la gelée de Sauternes



« Douce caresse des eaux cristallines »

Ceviche de Daurade, leche de tigre, pickles d'oignons rouges

Entrée seule 26.-



« Trio des baisers salés »

Nage marine de lotte, noix de Saint-Jacques et crevettes

Jus de coquillages

Plat seul 52.-

Ou,

« Murmure d'amour en habit doré »

Bœuf Wellington, sauce au foie gras

Millefeuille de pommes de terre, jardinière de légumes

Plat seul 52.-



« Mon petit péché mignon »

Moelleux au Chocolat cœur coulant framboise

Dessert seul 16.-