



Menu Saint-Valentin

Servi avec Une coupe de Champagne
eaux, café ou thé inclus

AMUSE-BOUCHE

Tartelette de saumon mariné au kalamansi
Mini dôme de foie gras au pain d'épices
Chouquetine à l'emmental et pavot

ENTRÉE

Tataki de thon rouge, tartare de mangue et crème d'avocat

PLATS

Cœur de rumsteck, béarnaise maison et écrasé de pommes de terre ratte

ou

Filet de bar au fenouil confit et safran, beurre blanc aux œufs de truite

DESSERT

Trompe-l'œil au citron et à la cardamome

79€ par personne

