



MENU ST VALENTIN

COUPE DE PROSECCO

MISE EN BOUCHE

Tartare de thon, balsamique à la fraise des bois et son shot de gingembre et framboise

ENTRÉE

Carpaccio de st Jacques aux oranges sanguines et basilic

ou

Mon chérie de foie gras poêle, griotine et croustillant de cacao

PLAT

Filet de boeuf, jus au café torréfié, betterave au vinaigre de framboise, purée de celeri

ou

Pavé de maigre, choux fleur crémeux, fève de Tonka et variation de brassiaces

DESSERT

Tartelette chocolat gingembre à partager