



MENU SAINT VALENTIN

89€ / PERSONNE

avec coupe de Champagne

AMUSE BOUCHE

Croustilles de patates douces violettes

ENTRÉE

Gravlax de dorade

Crème de betterave, oeufs de truite & aneth

PLAT

Filet de boeuf façon Rossini

Purée de pommes de terre fondante, épinards tombés au beurre, jus de viande

DESSERT

Tarte tatin

Caramel beurre salé, sorbet framboise, gel citron

Un voyage culinaire romantique pour deux,
concocté avec passion pour la Saint-Valentin.