

MENU DE LA ST VALENTIN 2022
66€ ttc /pers comprenant

L'apéritif et ses Mises en bouche :

Le cocktail, « Mi-Amor » et ses 3 Mises en bouche

Le Foie gras frais Crémeux à la groseille

Le Blinis rilette de Cabillaud et Avocat

Le Gravlax de Saumon aux citrons confits

L'entrée

Œuf Bio Parfait, Noix de Pétoncles et
Crémeux de Blancs de poireaux et fèves de soja

Le Plat

Le Filet Mignon de Veau rôti, Basse température
écrasé de pomme de terre à la truffe et petits légumes

Le Dessert



L'entremet de Cupidon
(Chocolat blanc-Framboise)

