

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

55,00€

Amuse-bouche

Raviole de faisan aux morilles & son bouillon corsé

Allergènes : gluten / soja / sulfites

Entrées

Foie gras de canard maison, chutney & pain brioché

Allergènes : gluten / lait / sulfites

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, céleri & pomme granny-smith

Allergènes : gluten / lait / œufs / poissons

Plats

Queue de langouste snackée, sauce vierge à la clémentine & poêlée de chou au paprika

Allergènes : poissons / soja / sulfites

ou

Filet de lotte rôtie, risotto chorizo & potimarron

Allergènes : lait / poissons / soja / sulfites

Dessert

Le chocolat de l'avant-première

Allergènes : lait / œufs