

Menu St Valentin

55 euros

Mise en bouche

Crèmeux de châtaignes, foie gras poêlé et pain d'épices

Ou

Fraicheur de saumon mariné gravlax, grenade avocat citron vert

Médaillon de lotte lardé, émulsion au lait de coco et citronnelle

Ou

Filet de canette rôti, réduction de porto au balsamique

Feuille à feuille à la mangue, caramel passion et son sorbet

Ou

Succès chocolat framboise praliné