

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*

*Médailon 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