

MENU ST VALENTIN

45 Euros prix net TTC (boissons non comprises)



Amuse-bouche

Croustillant de langoustine sur une salade de pomelos Thaï.



Turbot poêlé, beurre de coriandre, mousseline de panais au vinaigre de Xeres, sauce au Sauvignon de Touraine, agrumes et baies de Timut.



Quasi de veau, purée de butternut, navets confit au café, maki de choux et sauce aux truffes.



Sélection de fromages du Chef

Supplément de 7,50 €



Dôme fruit de la passion, cœur ananas aux épices, biscuit au Raz el-Hanout, espuma coco.

