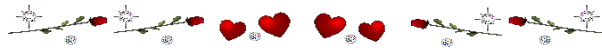


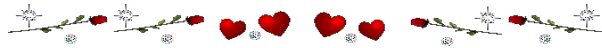
MENU ST VALENTIN

48 Euros prix net TTC (boissons non comprises)



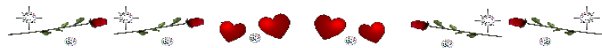
Amuse-bouche : Le tourteau

Tourteau acidulé au yuzu, céleri rave en rémoulade aromatisée à la truffe, vinaigrette céleri branche et pomme verte de région.



Bar sauvage

Poêlé, croute d'agrumes aux baies de la passion, coulis de cresson aux couteaux, capucines tubéreux et légumes de saison.



Quasi de veau

Sauté de pommes de terre vitelotte, mousseline de choux fleur orange, chutney d'oignon rouge et betterave au poivre de cubèbe, champignons eryngii.



Sélection de fromages de région

Supplément de 6,50 €



Dôme

Dôme au chocolat Valrhona Manjari 64%, cerises noires bigarreau, croustillant praliné et fruits rouges, sorbet griotte.

