

Menu St Valentin

55 euros

Mise en bouche

Crèmeux châtaigne, foie gras poêlé et pain d'épices

A suivre

*Nage de gambas, bouillon Thaï gingembre et
citronnelle*

*Filet de Bœuf saisi, pommes pont neuf et sauce
truffée*

Ou

*Dos de maigre rôti, spaghetti à l'encre de seiche,
bisque de langoustine*

Comme un vacherin glacé aux fruits exotiques

Ou

Cigare chocolat praliné, glace au Baileys