



Menu de la Saint Valentin à 85 € par personne

Une coupe de champagne Deutz Rosé

L'amuse-bouche :

Croustillant de foie gras, jus de viande au miel de lavande

L'entrée :

Tartare de coquilles St Jacques au citron caviar, vinaigrette d'olive et fruit de la passion

Le plat :

Suprême de volaille label rouge à la truffe,
légumes d'hiver cuit en cocotte

Le dessert :

Craquant passionnément chocolat