

# Menu de la Saint Valentin 2018

44 € (poisson ou viande) ou 54 € (poisson et viande)

Amuse Bouche



Pressée de foie gras et joue de bœuf en gelée, légumes du bouillon en vinaigrette d'herbes.



Noix de Saint Jacques poêlées, fumet de légumes au beurre de coriandre, mousseline de panais.

OU / ET

Grenadin de veau « basse température », butternut au carvi, jus corsé aux agrumes.



Tête de moine et palet friand au cumin, panaché de légumes à l'huile de noix.



Mousse de poire et meringue craquante, crème glacée au lait d'amande et caramel passion.

