



Restaurant

Menu de la St Valentin

Amuse-Bouche
Prélude Gourmand

Sur un pain vapeur aux essences de citron jaune,
Fine tranche de Saint Jacques flanquées de graines de caviar,
Mousseline de de cresson de fontaine

Médailillon de Homard « Bleu » en carapace cuit dans un bouillon infusé de
citronnelle/gingembre, foie gras en raviole et poché

Grosse sole de nos côtes en écailles de truffes, écrevisses gratinées au champagne

Granité tentations

Pièce de bœuf Wagyu juste cuit façon plancha,
Tartelette de jeunes légumes cuits-cru, jus truffé

La Cave à fromages de nos Régions

Pré dessert

Délice de Saint Valentin

Mignardises et Friandises

Menu Unique à 130€ par personne, Hors boissons
50% d'arrhes vous seront demandés pour confirmer la réservation

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE