

VENDREDI 14 FÉVRIER

MENU SAINT VALENTIN 2025

Coupe de Champagne



Carpaccio de coquilles saint jacques et son citron caviar,
vinaigrette aux agrumes, huile de pain fumée sur son
nuage

Ou

Velouté de topinambour émulsion à la truffe et son
toast de pain aux céréales



Magret de canard rôtie au thym sauce forestière,
carottes fanes glacées, purée de patates douces aux
éclats de marrons

Ou

Dos de cabillaud rôti sauce au miel gingembre et
orange, et ses 3 purées



Dessert du chef

50€ / personne hors boissons

