

Menu de Saint-Valentin

Diner du vendredi 14 février



AMUSE BOUCHE

Foie gras mi-cuit à la truffe

ENTRÉE

Langoustine, crème d'oignons blancs au fruit de la passion et lard di colonnata

PLAT

Filet de veau français cuit en basse température, crémeux de panai au poivre de timut, betterave confite, jus de veau au thym

FROMAGE

Rocamadour, miel et noix (supplément 10€)

DESSERT

Cœur en folie « Vanille et fruit exotique, sorbet belfleur et piment d'Espelette »



79€ hors boissons

Cocktail Saint Valentin 15€

Accord met et vin (2 verres de vins par personnes) 24€

Accord met et vin (3 verres de vins par personnes) 39€