



SAINT VALENTIN



MENU



Une coupe de champagne



Amuses bouches en trompe l'œil

Mi-cuit de foie gras de canard



Tartare de loup au citron, émulsion de crème
d'huîtres

ou



Focaccia à la provençale, gambas rôties,
concassé de tomates



Pavé du turbot doré à l'huile d'olive accompagné
d'aubergine fondante et sa sauce à déguster

ou

Pavé de veau et sa raviole ouverte aux épinards et
champignons du moment, sauce morilles



Assortiment de trois fromages

Pré-dessert



Moelleux au chocolat et sa boule de glace framboise

ou

Sablé pistache aux fruits rouges



MUSIQUE LIVE

€105

par personne

