



MENU SAINT VALENTIN 82€ TTC

A P É R I T I F

*Coupe de Champagne 7 Crus Brut Chez Agrapart
ou
Cocktail Saint Valentin sans alcool
(Necteur de Cassis de Bourgogne + jus de raisin blanc + tonic)*

M I S E E N B O U C H E

*Espuma de topinambours et huile d'olive
Gougère au saumon gravlax*

P R E M I È R E E N T R É E

*Rouleau de Foies gras aux poudres de pistaches, kumquat,
figues confites au vin rouge, pain aux fruits secs*

D E U X I È M E E N T R É E

*Noix de St Jacques, purée de panais, huile de truffe,
coulis d'épinards, sauce à la crème au vin jaune*

P L A T P R I N C I P A L

*Filet de canette des Dombes, aubergine, purée de
potimarron, champignons, sauce au jus de viande*

A S S I E T T E D E F R O M A G E 6 , 5 € (H O R S M E N U)

(Remplacement du dessert supplément +3€)

D E S S E R T

*Paris Brest, mousse aux framboises et crème légère à la
vanille, glace au citron, coulis de fruits rouges*

