



MENU DE LA SAINT VALENTIN (60 euros par personne)

Œufs brouillés à la truffe

Cœur gourmand de châtaignes, cèpes, chou kale et potimarron

Ou

Médaille de saumon fumé aux algues nori, crème
au raifort, jeunes pousses

Mignon de veau fermier de l'Aveyron basse température, sauce morilles,
pressée de pomme de terre et pousses d'épinards

Ou

Pavé de skrei, crème de lard, chou frisé, déclinaison de carottes

Assiette de fromages fermiers de la Maison Cellierier

Ou

Fromage blanc

Dôme chocolat Valrhona cœur passion

Ou

Ananas Victoria rôti au miel vanillé, sorbet ananas, tuile croustillante à l'ananas
et au sésame

Minis cannelés

