Menu Saint-Valentin

Mise en bouche :

Carpaccio de Saint-Jacques / agrumes / pickel's

Entrée :

Foie gras mi-cuit / chutney exotique / gâche toastée

Coté terre :

Médaillon de volaille farci aux shiitakés, feuille à feuille de pomme de terre
Mini légumes de Saint Christophe du Bois
Jus corsé

Fromage :

Assiette de fromages affinés supp 9€
De chez Fromages et Compagnie

Dessert :

Sphère chocolat / mousse praline rose
Lait vanille de Madagascar

69€

Accord mets & vins (3 verres) 18€