

Menu de la St Valentin

Mise en bouche du moment

Entrées

Terrine de Foie-gras de Canard au Rhum vieux

Ou

Raviole d'Ecrevisses au Combava,

Nage de Coquillage.

Plats

Noix de St Jacques sauvage d'Ecosse et queue de Camarons,

Riso au Curry,

Ou

Filet de Cerf rôti & jus monté au foie-gras,

Mousseline de racines et légumes cuisinés.

Desserts

Millefeuille craquant de feuillantine,

Mousse légère à la fraise.

Coupe de Champagne rosé

65€/pers ttc