

Menu St Valentin



Cocktail de la saint valentin



Velouté de potimarron, crevette et espuma au safran.



Foie gras pané aux noisettes, tartare de tomates en duo, tuile de parmesan et réduction balsamique.



Noix de veau basse température, farcie aux asperges vertes, jus de marsala, râpée de truffe.

Ou

Tournedos de lotte au jambon de parme, langoustine rôtie, crème de limoncello, basilic et combawa.



*Cannoli fourré panna cotta aux Amarena,
Crème mascarpone au Frangelico, cœur en chocolat.*



Prix: 44€00

