

Menu de la Saint Valentin

Amuse-Bouche
Velouté de Cèpes



Emietté de Crabe
Wasabi en Chantilly, Coulis de Cresson au Beurre Noisette

Ou

Escalopes de Foie Gras Chaud Poêlées aux Morilles
Jus Réduit



Filet de Bar Petit Bateau, Emulsion de Beurre Blanc
Légumes de Saison, Oignons Doux

Ou

Grenadin de Veau*Rôti, Sauce Albufera
Mousseline de Panais, Cerfeuil Tubéreux, Truffe Fraîche



Sélection de Fromages Frais et Affinés « La Mère Richard »
Demi Saint Marcellin, Comté Affiné 18 mois

Ou

Fromage Blanc en Faisselle
Coulis de Fruits Rouges ou Crème Double



Dessert des ♥Valentin♥
Cœur Crémeux à la Vanille Bourbon
Fruits Rouges

Par Personne 72€

Sans Fromage 69€