



La SAINT VALENTIN



Met à l'honneur la truffe et le caviar

68 €



MISE EN BOUCHE

Carpaccio de Bar fumé "Maison" et mariné à la Truffe, glace et truffe râpée



ENTREE

Noix de Saint Jacques, mousse de Topinambour, sauce crémeuse, le tout au caviar "Daurenki Royal"



PLAT

Gâteau de canard aux champignons de saison façon Rossini, sauce Périgueux à la Truffe



FROMAGE AFFINE



Brie de Meaux à la Truffe fraîche



DESSERT



Poire au vin et fruits rouges, glacée au fromage blanc



