

MENU ST VALENTIN

60 €

Mises en bouche

Bisque de crustacés, king crabe à la mangue et gambas à la plancha

_____ Entrée _____

Terrine de foie gras mi-cuit "fait Maison", mariné au vin du Médoc et poivre de Tasmanie

_____ Viande _____

Filet de Bœuf façon "tournedos Rossini", glace foie gras, macaron à la truffe et aux cèpes, pommes boulangères

_____ Fromage _____

Assiette de Fromages Jean-Yves Bordier

_____ Dessert _____

Coulant au chocolat chaud et au cœur de caramel,
et sa poire Williams

Café – Mignardises "faites Maison"