

MENU ST VALENTIN

83 €

Coupe de champagne offerte par le Chef Vilet

Amuse bouche

**Carpaccio de saumon ** / Médaillon de homard, mousse d'asperge **
le tout sur le thème du Caviar Daurenki

Mises en bouche

L'huitre Ostréor n°2, mangue-passion, granny smith

Entrée

Terrine de foie gras mi-cuit "fait Maison",
chutney de figues et confit d'oignon

Plat

Duo de filet de pigeonneau et ris de veau braisés,
à la truffe fraîche et sauce au vieux porto
Accompagnement : purée de panais à la truffe

Dessert

Sphère chocolat-ruits rouges façon mojito, arrosée de chocolat chaud

Café – Mignardises

Cannelé, guinette et macaron